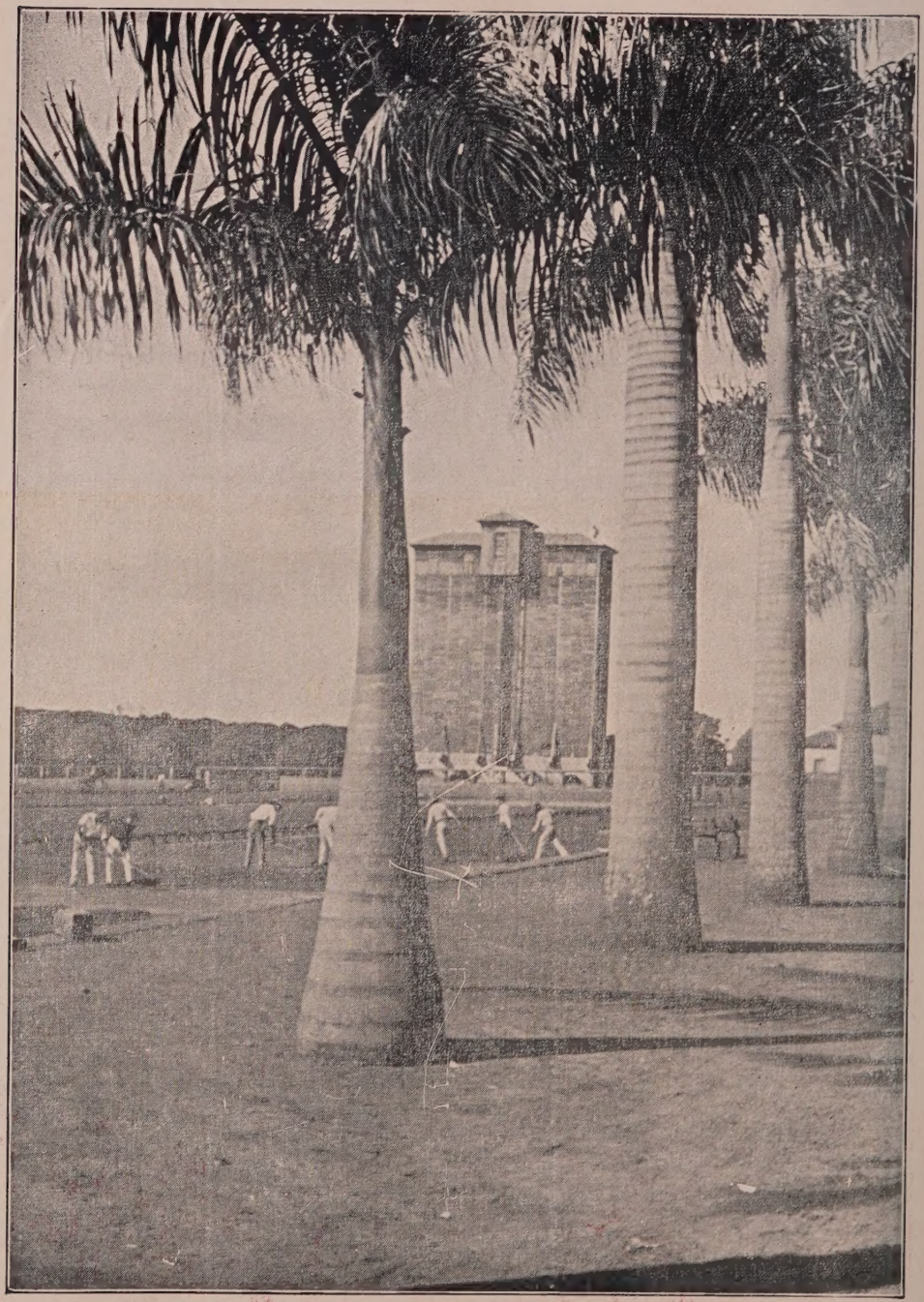
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA

SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXI • NOVEMBRO DE 1956 • N.º 357



Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde: Rua 15 de Novembro, 111 - 15.º and.

Ano XXXI | NOVEMBRO DE 1956 | Número 357

Sumário

COLABORAÇÃO:

Inflação, produção e preços — J. Testa
O problema da produtividade em cafeicultura — Alfredo Gomes Carneiro
Relatório de viagem a alguns países cafeeiros da América Latina — Eng. Agr. Hélio José Scaranari (Continuação)

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Excepcional a posição de Angola entre os produtores de cafés africanos
Ou o Brasil melhora seu café, ou perde seus mercados
Aumentou a produção cafeeira no Congo Belga
Tipos de cochonilhas que estão atacando os cafèzais
Cochonilha verde do cafeeiro — J. Bergamin
Proibida a adulteração do café na Argentina
Método "Lazaro Grillo" de reformar talhões deficitários do cafèzal — José Gomes da Silva
Estimada em 33,4 milhões de sacas a safra mundial exportável de café para 1956/57
Estimada em 139.220 sacas a safra cafeeira de Mato Grosso em 1956/57
Plantio em linha, na cova — Hélio José Scaranari
Café mundo novo
A lavoura cafeeira na região de Pirajuí — Sylas Oswaldo Pacitti
Ervas daninhas
O plantio do café sem queimada, sonho dourado dos conservacionistas — José Gomes da Silva

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

NOSSA CAPA

A boa muda, bem formada e procedente das melhores linhagens, é assunto capital em certas lavouras, principalmente em cafeicultura.

Exige-se, no assunto, não apenas conhecimento técnicos mas também critério, segurança e honestidade.

Há em São Paulo alguns acreditados viveiristas e, dentre êsses, gosa do melhor conceito a firma *Dierberger Agrícola*, de Limeira, de que vemos na foto os grandes canteiros de mudas de café, ao lado dos srs. Henrique Jacobs, Gerente-Geral e Luís Marino Neto, chefe de serviço.

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas (Capital)
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Baúru
Bebedouro
Botucatú
Biriguí
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençois Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania — "
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal, 789 — Endereço telegráfico: BANESPA

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

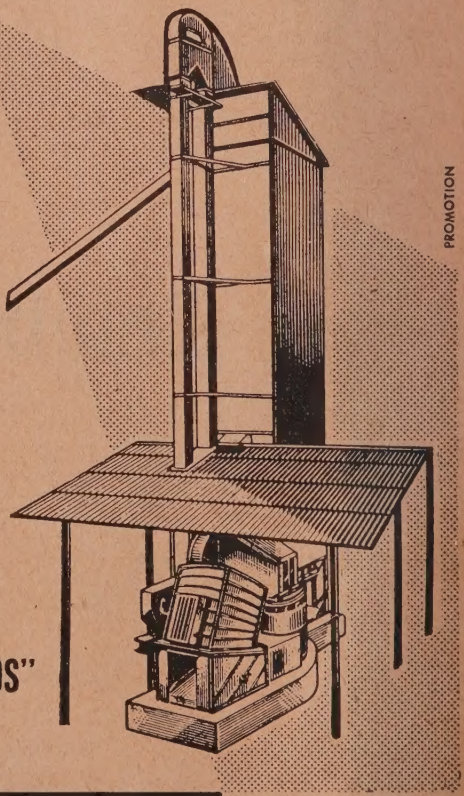
MAIS DE 700
SECADORES "MOREIRA"
INSTALADOS

DESDE O PRIMEIRO

TÔDOS estão sendo

SATISFATÒRIAMENTE usados

Os bons resultados obtidos com o SECADOR "MOREIRA" são constantemente confirmados pela segurança e tranquilidade proporcionadas na época da colheita.
Peçam-nos a lista de mais de 700 possuidores que poderão informar sôbre suas indiscutíveis qualidades.



PROMOTION

o SECADOR "MOREIRA"

RESOLVE O SEU PROBLEMA **porque:**

1. possue câmara de igualação para secagem uniforme e perfeita em pouco tempo
2. sua entrega e montagem são imediatas
3. a montagem é gratuita
4. constitui sua própria casa
5. substitui até 15 homens no terreiro
6. antecipa até um mês a venda de seu café

e, ainda...

pela qualidade da bebida obtida, o Secador "MOREIRA" é o preferido dos comissários e compradores de café para o seu próprio uso.

"MOREIRA" é sinónimo de **"CAFÉS FINOS"**

Consulte-nos sem compromisso

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2.100 - Fone 9-1164 (14 ramais) - End. Teleg. "SECADORES"
Correspondência: Caixa Postal, 5822 — S. Paulo

Fabricantes do
SILO-TULHA "MOREIRA"
- um depósito econômico e seguro para seu café

INFLAÇÃO, PRODUÇÃO E PREÇOS

J. TESTA

Constituem fato corriqueiro, não apenas no Brasil como em todos os países em condições econômicas e políticas idênticas ao nosso, a iterativa promessa de governantes e líderes sôbre baixa do custo da vida, melhoria da situação e outras análogas. E, num país cujo custo de vida ascende constantemente, há cêrca de vinte anos, como é o nosso, mui natural seria o esfôrço e consequentes declarações, demagógicas ou não, de todos os que exercem o poder público, máxime prefeitos, governadores e presidentes. Estamos acostumados a elas, e damos-lhe a importância que possam merecer.

Isto posto, queremos aludir às recentes afirmativas do sr. Presidente da República de que "o próximo ano será dedicado à batalha da estabilização dos preços e do aumento da produção", devendo merecer especiais atenções a lavoura, a pecuária e as indústrias de alimentação, não sendo poupados quaisquer esforços ou esquecidos quaisquer detalhes afim de que, em 1957, tenha o Brasil alimentação farta e barata".

A afirmativa é idêntica as que no passado, têm sido feitas, e que, na maioria das vêzes, nem tiveram comêço de execução. Quer-nos parecer, todavia — e analisamos o assunto com a objetividade de sempre — que desta vez temos pelo menos alguns precedentes que nos autorizam a esperar algo de positivo. Realmente, e não obstante as ingentes dificuldades econômicas, financeiras e políticas, conseguiu o govêrno federal em 1956, atender à agro-pecuária nacional em quase tôdas as suas reivindicações, com isso procurando permitir-lhe que trabalhasse e produzisse em melhores condições. Entre as providências tomadas, ressaltam as seguintes: preços mínimos para os cereais e para o algodão, fixados pela primeira vez em tempo hábil; ampliação dos financiamentos agro-pecuários em todo o país, através da rêde bancária particular e com redesconto pelo Banco do Brasil; aumento dos financiamentos para a pecuária e para o café; reajustamento do preço do leite (sem sacrifício sensível para o consumidor); instrução n.º 131, da SUMOC, em benefício da exportação dos produtos "gravosos"; facilidades na importação e distribuição de máquinas agrícolas; rêde de silos e armazéns (em construção); reaparelhamento do Lóide e dos portos (em execução) e das ferrovias e rodovias (ainda atrazado); melhores verbas para o Ministério da Agricultura, no novo orçamento.

* * *

Não se ignora que uma efetiva queda ou estabilização dos preços só pode ser o resultado de uma ação conjugada de diversos setores ou fatores, principalmente dos três maiores, constituidos pela *produção, transporte e distribuição*. Os que, entre o povo, os demagogos ou "orientadores", pensam ingenuamente em diminuir o custo da vida mediante simples tabelamentos ou medidas policiais,

enganam-se redondamente, o que não quer dizer que, excepcionalmente, não possam ser necessárias essas medidas. Cada um dêsses setores, por sua vez, tem inúmeras ramificações: para uma produção abundante e barata são necessários financiamentos, adubos, inseticidas, bôa técnica, boas sementes e tantos outros requisitos, até mesmo climatológicos. A seguir, torna-se necessário um eficiente sistema de armazenamento e de transporte, sem o que de nada adiantaria a produção abundante e barata. Tudo isso, entretanto, torna-se às vêzes inoperante, pois o produto chega barato às mãos de comerciantes gananciosos, que o revendem por prêço exagerado. E' nesta fase que cabe a ação fiscalizadora do poder público, ação delicada, por certo, e que deveria consistir principalmente em colocar o produtor, tanto quanto possível, em contato direto com o consumidor.

A êsses três grandes fatores que intereferem sôbre o custo da vida juntou-se, em nosso país, nos últimos vinte anos, um quarto: a *inflação,* capaz, ela sòzinha, de interferir em todos os outros setores e inutilizar quaisquer esforços, pois de nada adiantaria fazer chegar aos mercados quantidades cada vez maiores de produtos, se a êsses mesmos mercados se entregam disponibilidades monetárias ainda maiores que a dos mesmos produtos.

Sem conter o surto inflacionário, nada poderia ser feito, nos outros setores. E era êsse o setor mais difícil, pois qualquer restrição de crédito ou de emissões gera imediatamente uma onda de protestos e de pedidos.

Encontrando o Tesouro com um deficit de mais de trinta bilhões de cruzeiros (cêrca de três vêzes maior que o do orçamento anterior), e conseguindo emitir menos que em 1955, e, ainda, resisetindo bravamente a indevidas facalidades creditícias ou a modificações na politíca cafeeira, conseguiu o govêrno, indubitàvelmente, paralisar o monstro inflacionário, que, pode-se agora esperar, é possíevl seja dominado em 1957. O maior mérito do govêrno, todavia, é que isso não foi conseguido à custa da paralização dos investimentos e da construtividade. Nunca, ao contrário, tanto se empreendeu, e honestamente, no Brasil. E nem mesmo se sacrificou o funcionalismo federal. Apenas se deixaram de preencher as vagas existentes. Isso, a par de um reajustamento de tarifas, de uma contenção nos gastos adiáveis, de uma disciplinação e seleção do crédito, e de uma inteligente política de atração de capitais estrangeiros.

São, essas, medidas em execução; não mais se trata de teoria. Eis porque julgamos dever conceder um crédito de confiança ao govêrno, em suas promessas com relação a 1957.

* * *

Se a essas realizações no setor federal se aduzir o que se tem levado a efeito em várias unidades federativas e territórios, principalmente São Paulo, Rio Grande do Sul, Amazonas, Amapá e Bahia, a visão de conjunto que se terá de todo o panorama econômico-financeiro do país não é desanimadora, muito ao contrário.

Pensamos, mesmo, que as piores etapas já estão vencidas e que, ainda no decorrer de 1957, o saneamento a que se vem procedendo começará a produzir os últimos frutos — os mais difíceis: a estabilização do custo da vida.

O PROBLEMA DA PRODUTIVIDADE EM CAFEICULTURA

Alfredo Gomes Carneiro

Em 1727 chegaram ao Brasil as primeiras sementes de café. Trouxe-as o Sargento-mór FRANCISCO DE MELO PALHETA. Foram semeadas em Belém do Pará, onde encontraram ambiente favorável à cultura, que se estendeu logo aos estados vizinhos. Em 1774 atingia o Rio de Janeiro, e, em 1790 teria sido introduzida no Estado de São Paulo.

Aqui alcançou o seu apogeu.

Em 1929 a produção mundial de café foi de 37.215.000 sacas. Dêste total 28.942.000 sacas foram produzidas no Brasil, representando 77,77% da produção mundial. São Paulo produziu nesse ano 19.490.000 sacas (67% da produção nacional e 52,3% da produção mundial).

Contava, então, êste Estado, com 1.100.000.000 cafeeiros e a produção *média por mil cafeeiros foi de 70,87 arrôbas,* correspondente a 17,71 sacas de café beneficiado ou *53,15 sacas de café em côco.*

Em 1933 a produção do Estado foi de 21.850.000 sacas, com 1.479.392.300 cafeeiros. A sua posição no quadro mundial era ainda equivalente a 1929, com cêrca de 50% do total da produção. Entretanto, a produtividade já baixava para média de *59,98 arrôbas por 1000 cafeeiros.*

A fim de reduzirmos a citação de números, alcancemos logo o ano de 1956, quando se estima a safra do Estado, com um bilhão quatrocentos milhões de cafeeiros, em cêrca de 5.600.000 sacas.

A média por mil cafeeiros, cai para 16 arrôbas, correspondente a 4 sacos de café beneficiado ou 12 sacas de café em côco.

Os números falam muito eloqüentemente do que as palavras. Examinemos, portanto, cuidadosamente êstes dados: Passamos, de 1919 a 1956, de média de 17,71 para 4 sacas de café beneficiado, por mil cafeeiros.

Admitamos, por hipótese, que o custeio médio do cafeeiro seja de Cr$ 10,00. Teremos, para a produção média de 4 sacas, custo de uma saca em Cr$ 2.500,00. Para a produção média de 17,71 sacas, teremos o custo de uma saca em Cr$ 564,00.

Admitamos ainda que para o segundo caso, considerando a necessidade de maior adubação e melhor remuneração ao operário, o custeio se eleva a Cr$ 20,00 por cafeeiro. Ainda assim, custaria uma saca de café Cr$ 1.128,00.

A realidade atual é que o custeio médio por pé de café, não é inferior a Cr$ 10,00 e o seu preço, pago ao levrador, não ultrapassa de Cr$ 2.500,00. Há, portanto, um *deficit* ao cafeicultor com a sua atual média de produção.

Não se acuse apenas o fator climático como responsável por essa situação. Temos suficiente número de dados para eliminação dessa hipótese. O que existe é uma tendência normal para essa calamidade, conseqüente da falta de orientação à política cafeeira, quer no campo da produção ou na comercialização do produto.

O quadro que se nos apresenta é hoje lastimável. A produção total é pequena, passando o Brasil a exportar apenas reduzida porcentagem do consumo mundial. A produtividade é irrisória, com média absolutamente antieconômica.

E com isto, segue o café a sua marcha, atingindo agora regiões de terras férteis, porém, de condições climáticas que não asseguram a sua permanência por muito tempo como fonte produtora de divisas. Avança aos Estados do Paraná e Mato-Grosso e atinge mesmo o Paraguai.

Entretanto, árduos trabalhos de experimentação e pesquisa, já comprovados na prática, asseguram a permanência da cultura, em bases econômicas, no meio em que encontrou as condições ideais para seu desenvolvimento.

Experiências de adubação realizadas no Instituto Agronômico, acusaram, em 20 anos, em café formado em terra "cansada", a produção média de 108 arrôbas (27 sacos beneficiados ou 81 sacos em côco) por 1.000 cafeeiros. É superior, por tanto, à média alcançada em 1929, no Estado, quando se contavam com terras virgens.

Hoje são distribuídas sementes de linhagens selecionadas, mais resistentes e mais produtivas.

São maiores os conhecimentos com respeito à adubação, ao espaçamento, ao combate às pragas e moléstias, aos tratos culturais, à conservação do solo, ao preparo do café, etc.

Contudo, assistimos, alarmados, a queda vertiginosa da produtividade, na maioria das nossas lavouras, enquanto muito poucos vêm gozando as vantagens da aplicação na prática, daqueles conhecimentos.

É bem elucidativo o resultado das pesquisas que fizemos no município de Jaú, Estado de São Paulo.

Localiza-se o município no centro do Estado; é servido por ótima estrada de ferro de bitola larga e eletrificada; parte de suas terras são consideradas entre as melhores do mundo, pelas suas propriedades físicas e químicas; têm altitude média de 550 ms; tem grande número de fazendas bem aparelhadas, com terreiros ladrilhados, lavadores e máquinas de benefício, energia elétrica e água encanada.

Foi dos maiores produtores de café, do Estado, tendo resistido à crise de 1930 a 1945, mantendo cêrca de 18.000.000 de cafeeiros atualmente, dos ..... 22.000.000 daquela época. Foi mesmo denominado "STALINGRADO DO CAFÉ".

A qualidade do seu café é muito boa, como demonstra o quadro abaixo, obtido no Pôsto de Classificação de Café que aí mantém a Secretaria da Agricultura referente ao ano de 1955.

Bebida extramole, mole e apenas mole	75%
" dura	25%
" Riada, fundo Rio ou Rio	0%

Pois, também neste município a tendência é a mesma, quanto à produtividade. Os gráficos I e II (anexos) são bem elucidativos.

No primeiro vemos a escada descendente, inapelável. Conseguiu produção embarcada, de mais de 900.000 sacos em 1929, e, média qüinquenal, a partir dessa época, de próximo de quinhentos mil (500.000). A última média de 1949 a 1956, desceu a 180.000.

As produções do município desceram em 1955 e 1956, a 120.000 sacos de café beneficiado.

O segundo grafico é mais expressivo, por se tratar de média por 1.000 cafeeiros.

São dados de uma fazenda onde se procura aprimorar o trato ao cafeeiro, aplicando o melhor método de adubação, replanta etc.

Contudo, a escada descendente continua também aqui, a demonstrar a incapacidade de reação duradoura do cafeeiro de excessiva idade, apesar da intensificação dos tratos culturais, adubações, combate à erosão, etc.

Entretanto, confirmando o resultado obtido no Instituto Agronômico, a que nos referimos, várias culturas novas, formadas em terras de antigos cafèzais, vêm produzindo elevadas médias, apesar do mau tempo reinante. Os gráficos III, IV e V, mostram-nos a escada ascendente e salvadora da nossa cafeicultura.

Temos vários outros dados, todos êles confirmando a mesma tendência. São, pois, suficientes para atestar a necessidade absoluta de substituição dos cafeeiros velhos em zonas de terra e condições climáticas favoráveis à cafeicultura, aproveitando os melhoramentos já existentes e próprios à cultura.

Mas, embora suficientes êstes casos para fornecer-nos êste atestado, não o é para o reerguimento da nossa economia. É em quantidade muito pequena, feita apenas por quem tem reservas, via de regra conseguidas fora da lavoura.

A grande maioria dos cafeicultores não está em condições de enfrentar as despesas iniciais necessárias para a formação correta de seus novos cafeeiros. Reconhecendo, entretanto, que é imprescindível a substituição de seus cafeeiros deficitários, promovem-na através do plantio entre os cafeeiros velhos, de maneira a aproveitar as minguadas colheitas dêstes, enquanto formam o novo com as despesas divididas a ambos, velhos e novos.

Reside neste fato o maior êrro e verdadeiro desastre ao futuro da cafeicultura.

Persistirão os maiores males, com a formação em quadra e espaçamento excessivo.

O espaçamento médio das lavouras velhas, é de 16 x 16 palmos ou 3,52 x 3,52 m., dando um número aproximado de 2.000 cafeeiros por alqueire paulista (24.200 m^2). O espaçamento médio atual é de 2,50 x 3,30 m., resultando em 3.000 cafeeiros por alqueire.

A formação dos cafeeiros novos em curva de nível, num espaçamento menor, com o preparo prévio do terreno (aração, gradeação e locação em nível) oferece vantagens irrefutáveis, tais como: o mesmo número de cafeeiros em menor área, possibilitando um trato melhor, graças ao aumento de área para capineiras e pastagens (sempre escassas, nas fazendas de café); perfeito contrôle da erosão, sem os inconvenientes que constituem os cordões em contôrno na cultura em quadra; possibilidade de tratos culturais mais baratos, graças à redução da área exposta às ervas daninhas; maior aproveitamento de irrigação, etc.

É, pois, imperioso que a renovação das lavouras se faça dentro destas normas. Se a situação do cafeicultor não lhe permite arcar sòzinho com as despesas conseqüentes do plano de renovação, parece-nos justo que uma carteira de crédito especializada venha em seu auxílio, resultando, estamos certos, em auxílio à economia do Estado.

O sistema atual de financiamento à lavoura cafeeira, absolutamente não satisfaz. Com base na garantia oferecida pelo fruto do ano, o financiamento vem sendo cada vez menor, de vez que menor é a produção de ano para ano.

É, pois, política suicida, que determina tratamento cada vez pior ao cafeeiro, que produzirá cada vez menos, até levar o cafeeiro e o cafeicultor à derrocada completa.

Um financiamento supervisionado, a longo prazo, bem empregando o "confisco" em favor da cafeicultura, viria em pouco tempo possibilitar ao café suportar o pêso da proteção necessária à nossa indústria, de maneira a diminuir as necessidades futuras de divisas.

Eis o que nos evidenciam os quadros I, II e III, anexos:

No 1.º, temos o retrato de muitas fazendas, nas Regiões-velhas, que vêm dando produção média de 21 sacos de café em côco (7 sacos beneficiados) por mil cafeeiros, correspondendo a produção média por cafeeiro, de 420 gramas de café beneficiado. Com o custeio em tôrno de Cr$ 13,00, (considerando a pouca adubação empregada) e valor de produção Cr$ 17,500 para o preço médio de Cr$ 2.500,00 por saca, ter-se-à lucro líquido anual por cafeeiro, de Cr$ 4,50.

EM 6 ANOS: LUCRO POR CAFEEIRO: Cr$ 27,00

No segundo quadro temos as despesas para formação e custeio de cafeeiros novos, onde foram arrancados os velhos.

Consideramos aqui tôdas as operações que julgamos indispensáveis para uma perfeita formação, embora nem sempre tenham sido observadas *in totum*, para conseguir o resultado mínimo, que também levamos em consideração no tocante à produção.

Anotamos, pois, a máxima despesa e a mínima produção (gráfico n.º V), de maneira a oferecer maior garantia aos resultados a que pretendemos chegar.

A produção total de um cafeeiro novo, em 6 anos, é de 3.080 gramas. A soma dos 6 anos de custeio é de Cr$ 103,30 e o valor da produção, é de Cr$ 128,30. Deixa, pois, o cafeeiro novo já nos primeiros 6 anos a renda líquida de Cr$ 25,00.

Entretanto, em um alqueire de terra (24.200 m²), teremos 3.000 cafeeiros novos, substituindo 2.000 dos velhos.

O resultado, pois, em 1 alqueire, é de Cr$ 55.000,00 para os velhos, contra 75.000,00 para os novos, de renda líquida, nos 6 primeiros anos.

Admitamos que após os 6 anos, passemos à média de 60 sacos em côco (20 sacos beneficiados) por mil cafeeiros novos (inferior à média que se vem realmente obtendo) e que continue persistindo a média dos cafeeiros velhos — 21 sacos em côco ou 7 sacos beneficiados.

Admitamos ainda que o custeio dos primeiros se eleve a Cr$ 20,00 e dos outros, permaneça em Cr$ 13,00.

O resultado será o seguinte:

EM 1 ALQUEIRE

	N.os pés	*Prod. scs.*	*Custeio Cr$*	*Cr$ Valôr*	*Renda líquida Cr$*
Caf. velhos	2.000	14	26.000,00	35.000,00	9.000,00
Caf. novos	3.000	60	60.000,00	150.000,00	90.000,00

Não resta, pois, a menor dúvida que é imprescindível adoção de política que possibilite a renovação dos cafêzais decadentes, aproveitando-se os conhecimentos técnicos e levando-se em consideração a necessidade de se passar à cultura intensiva.

O quadro seguinte indica-nos o que aconteceria se substituíssemos tôda a nossa lavoura por culturas novas e às quais se dispensassemos tratos perfeitos e aprimoramento de qualidade.

EM 50 ALQUEIRES

Caf. velhos	100.000	700	1.300.000,00	1.750.000,00	450.000,00
Caf. novos	30.000	600	600.000,00	1.500.000,00	900.000,00

Com 30% do número de cafeeiros, ocupando 20% da área atual (desde que se formam 30.000 novos na área de 20.000 atuais) ter-se-à produção total pouco menor, com renda líquida exatamente dobrada. Ter-se-ia sobra de 80% da área de antigos cafêzais, a ser aproveitada para cultivo de cereais, leguminosas, oleaginosas, raízes e tubérculos, fibras, etc., de que temos carência.

E, principalmente, ganharíamos área, em inúmeras fazendas do Estado, para alcançar o equilíbrio agropecuário, além de possibilitar o reflorestamento em escala mínima exigida.

A grosso modo, teríamos, no Estado: 420.000.000 de cafeeiros, com o custeio de Cr$ 8.400.000.000,00 produzindo 8.400.000 sacos de café beneficiado, no valor de Cr$ 21.000.000.000,00 e propiciando aos cafeicultores a renda líquida de Cr$ 12.600.000.00,00.

Contra a realidade de hoje:

1.400.000.000 cafeeiros com o custeio mínimo de Cr$ 15.400.000.000,00 e produzindo (por alto) 7.000.000 de sacos, no valor de Cr$ 17.500.000.000,00 e renda líquida de Cr$ 2.100.000.000,00.

A área cultivada, no primeiro caso, é de 140.000 alqueires, e, no seguido caso, de 700.000 alqueires. Recuperam-se, pois, para outras culturas, a área de 560.000 alqueires ou 1.355.200 hectares.

Esta é a situação real da nossa agricultura.

Deixamo-la expressa em números, sem entrarmos em estudos diretos, de ordem econômica e social.

Não procuraremos analisar as conseqüências advindas com esta possível restruturação da cafeicultura, tais como: melhoria de salário aos trabalhadores, com aumento do poder aquisitivo aos mesmos e aos proprietários, de maneira a aumentar o consumo interno, criando campo para outras culturas básicas e para a indústria; melhoria gradativa da qualidade do produto, de maneira a competir com os demais exportadores, etc.

Deixamos êstes e outros assuntos para estudo dos nossos economistas.

Afinal êste trabalho tem apenas um objetivo: f

Chamar a atenção para o problema, de maneira mais ampla, evitando a tendência simplista de equacioná-lo com vistas apenas ao confisco cambial.

Nem a originalidade pretendemos encampar.

O assunto tem sido abordado por muitos, sendo do nosso conhecimento os trabalhos dos Engenheiros-Agrônomos Miguel Rinaldi e Lauriston Sousa Bicudo, do Sr. Bruno Lotti e Srs. Sebastião H. Pereira e Wandelkorke Pereira. Mesmo nós já o abordamos de maneira diferente.

Queremos salientar ainda, que o presente trabalho é fruto de semente há anos lançada pelo saudoso Engenheiro-Agrônomo Hélio de Morais, orientador das primeiras formações de novas lavouras em terras velhas, com a colaboração do Engenheiro-Agrônomo Conservacionista José Ferraz de Assis.

(QUADRO I)

CAFEEIROS VELHOS, DECADENTES

CUSTEIO, PRODUÇÃO E VALÔR DA PRODUÇÃO

	Cr$	*Custeio Cr$*	*Produção por Pé gramas*	*Valor produção Cr$*
Colonização	4,50			
Administração, conservação, replantas, diárias, etc. ...	4,50			
Adubação	2,00			
Colheita, benefício transporte, sacaria	1,00	13,000	420	17,50
		13,000	420	17,50

RESUMO

	Em 1 Ano Cr$	*Em 6 Anos Cr$*
Valor da produção	17,50	105,00
Valor do custeio	13,00	78,00
Lucro líquido	4,50	27,00

Produções anuais e medias quinquenais, de café beneficiado, em sacos de 60 quilos, do municipio de Jaú

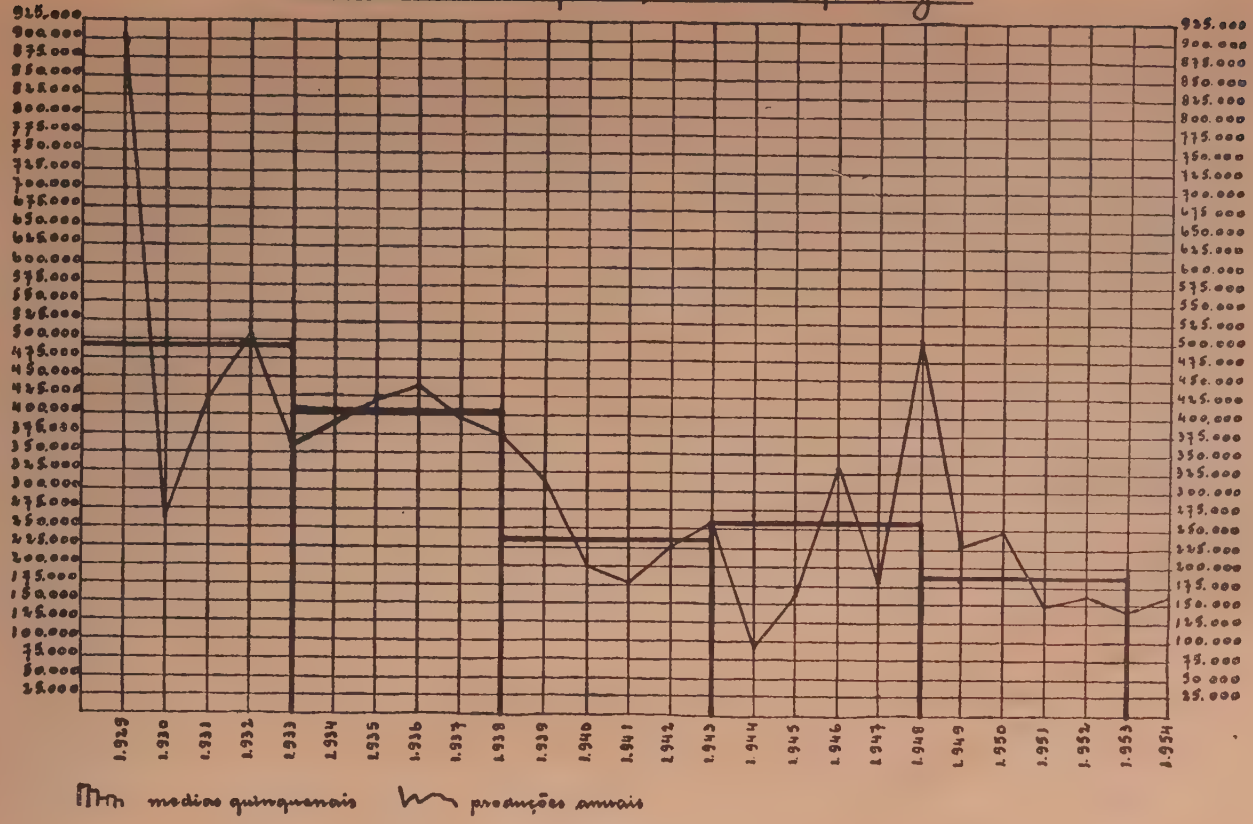


Gráfico I

Produções médias anuais e decenais, de café em côco, em sacos de 100 litros, por mil cafeeiros de uma das melhores fazendas da Região de Jaú

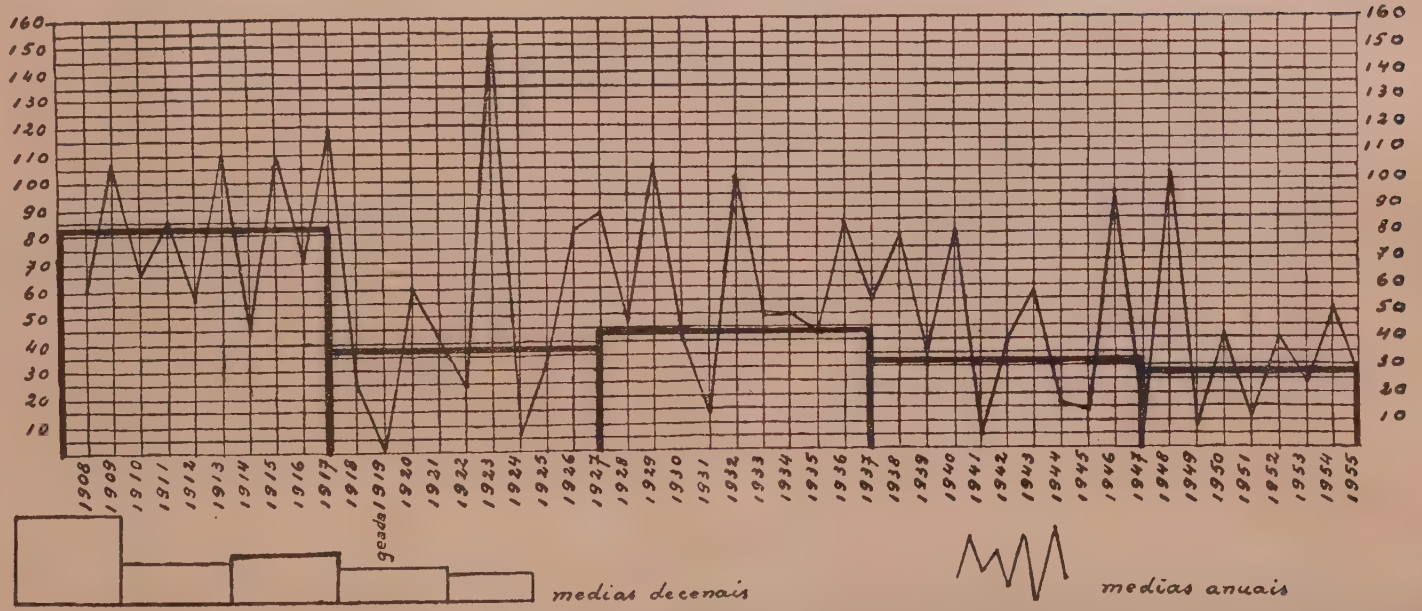


Gráfico II

MÉDIAS ANUAIS DE PRODUCÃO DE CAFÉ EM CÔCO, EM SACOS DE 100 LITROS, POR MIL PÉS, EM CAFEEIROS NOVOS.

Fazenda Palmeiras - Jaú - de
Afonso Moraes Alves

Semeado no viveiro: 1949 — Setembro.
Transplantada na lavoura: 1950 — Setembro.

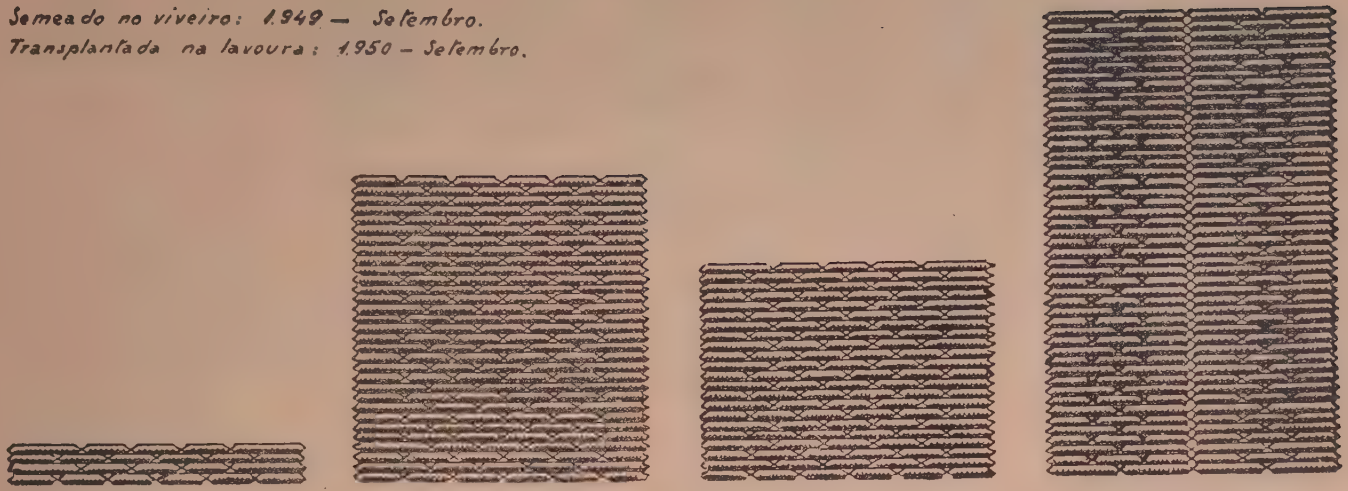


Gráfico III

MEDIAS ANUAIS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ EM CÔCO, EM SACOS DE 100 LITROS, POR MIL PÉS, EM CAFEEIROS NOVOS.

Fazenda Morro Alto. - Jaú - de
João Lourenço Pires de Campos

Semeado na lavoura — 1944 - Outubro

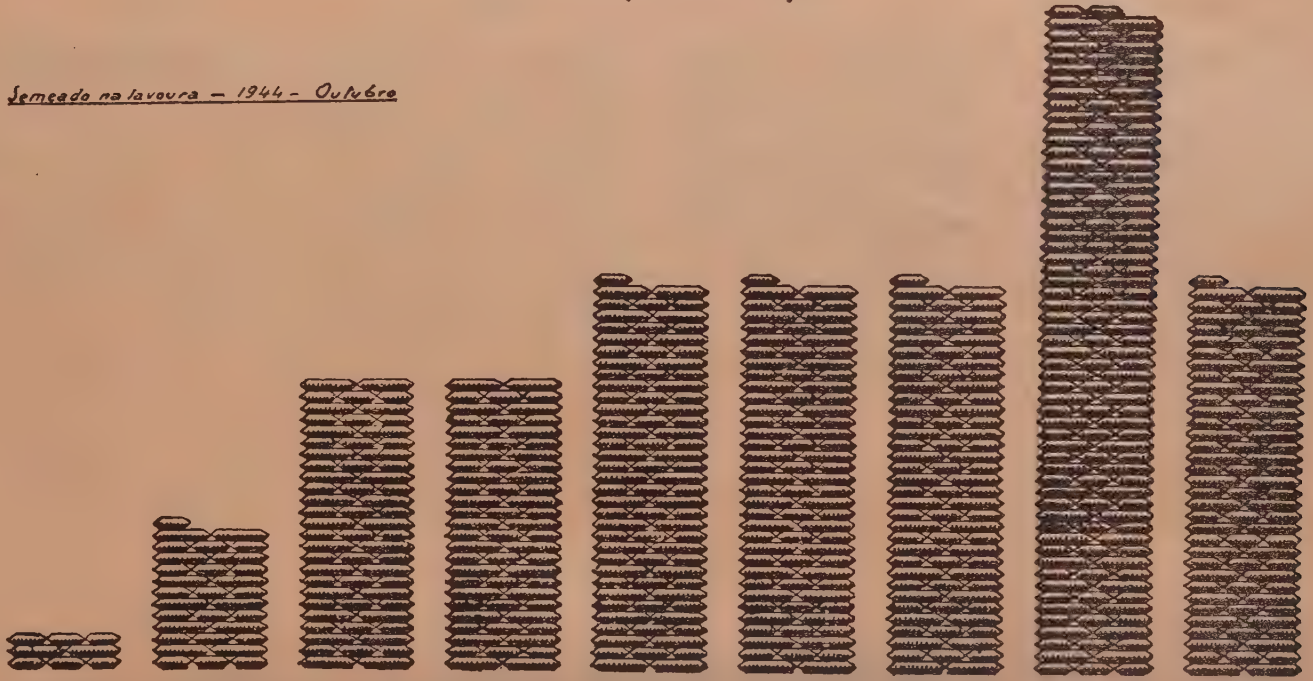


Gráfico IV

MÉDIAS ANUAIS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ EM CÔCO, EM SACOS DE 100 LITROS, POR MIL PÉS, EM CAFEEIROS NOVOS.

Fazenda Palmital - Pederneiras - de
Jason Arantes Pereira

Semeado no viveiro. 1949 - Abril.
Transplantado na lavoura: Novembro - 1949

Gráfico V

OBSERVAÇÕES

(1) Arrancar 2.000 cafeeiros, em 1 alqueire Cr$ 2,25 ..... Cr$ 4.500,00
Sendo plantados 3.000 cafeeiros, será cada um onerado em ..... Cr$ 1,50

(2)

Em metade da lavoura por cafeeiro		Em outra metade	
1,5 kg. torta de mamona ou 2 kg. estêrco galinha ou 30 litros de estêrco	4,00	Adubação verde	0,50
300 gr. Fosfato	1,00	300 gr. Fosfato	1,00
150 gr. Cloreto Potássio	0,70	200 gr. Cloreto Pot.	0,90
150 gr. Salitre do Chile	0,70	300 gr. Salitre	1,30
aplicação	2,00	aplicação	2,00
	Cr$ 8,40		Cr$ 5,70

Custo médio por pé $\frac{8{,}40 + 5{,}70}{2} = Cr\$\ 7{,}00$

(3)

Colheita e sêca de 4 scs. em côco, por mil pés a Cr$ 30,00		120,00
Benefício 4 scs., em côco, a ...	Cr$ 5,00	20,00
Transporte — 1,3 scs., benef., a	Cr$ 6,00	7,80
Sacaria — 1,3 sacos a	Cr$ 30,00	39,00
		Cr$ 186,80

$Cr\$\ \frac{186{,}80}{1.000} = 0{,}18$

(4)

Colheita e sêca de 30 scs. p/mil pés, a Cr$ 30,00		Cr$ 900,00
Beneficio de 30 scs., em côco, a	Cr$ 5,00	60,00
Transporte de 10 scs. benef. a	Cr$ 6,00	150,00
Sacaria — 10 sacos, a	Cr$ 30,00	300,00
		Cr$ 1.410,00

$Cr\$\ \frac{1.310{,}00}{1.000} = 1{,}31$

(5)

Colheita e saca de 40 scs., em côco, a	Cr$ 30,00	1.200,00
Benefício de 40 scs., em côco, a	Cr$ 5,00	200,00
Sacaria — 13,3 scs., a	Cr$ 6,00	79,80
Transporte de 13,3 scs, café benef. a	Cr$ 30,00	399,00
		Cr$ 1.878,80

$Cr\$\ \frac{1.878{,}80}{1.000} = 1{,}87$

(6)

Colheita e sêca de 80 scs., em côco, a	Cr$ 30,00	Cr$ 2.400,00
Beneficio de 80 scs., em côco, a	Cr$ 5,00	400,00
Transporte de 26,6 scs. benef. a	Cr$ 6,00	159,60
Sacaria — 26,6 sacos a	Cr$ 30,00	798,00
		Cr$ 3.757,60

$Cr\$\ \frac{3.757{,}60}{1.000} = 3{,}75$

(QUADRO II)

CAFEEIROS NOVOS

FORMAÇÃO, CUSTEIO, PRODUÇÃO, E VALOR DA PRODUÇÃO

		Custeio por Cafeeiro	*Produção café p/ cafeeiro*	*Produção por Cafeeiro*
		Cr.$	*gramas*	*Cr.$*
Maio a Setembro — Preparo de 4 mudas a	1,50	6,00	—	—
1.° ANO				
Setembro — Arrancar pé velho (1)	1,50			
— Aração e gradeação	1,20			
— Locação em nível	0,50			
— Coveamento	2,00			
— Adubação (2)	7,00			
Dez. a Fev. — Plantação e carreto	2,50			
— Cordão de nível	0,40			
Até Set. — 5 Capinas a 0,40	2,00	17,10	—	—
2.° ANO				
Out. a Set. — Tratos culturais, administ., conservação, replantes, etc.	9,00	9,00		
3.° ANO				
Out. a Set. Tratos culturais, administ., etc.	9,00			
— Adubo e adubação	7,00			
— Colheita, beneficio, transp, sacaria	0,20	16,20	80 gr.	3,33
4.° ANO				
Out. a Set. — Tratos culturais, e adubação	16,00			
— Colheita, etc. (4)	1,30	17,30	600 gr.	25,00
5.° ANO				
Out. a Set. — Tratos e adubação	16,00			
— Colheita, etc. (5)	1,90	17,90	800 gr.	33,33
6.° ANO				
Out. a Set. Tratos e adubação	16,00			
— Colheita, etc. (6)	3,80	19,80	1.600 gr.	66,64
TOTAL DOS 6 ANOS —		103,30	3.080 gr.	128,30

(1) (2) (3) (4) (5) (6) ver observações à pagina seguinte.

(QUADRO III)

DESPESAS DE FORMAÇÃO OU CUSTEIO, VALOR DA PRODUÇÃO E LUCRO EM 6 ANOS

CAFEEIROS NOVOS

Em 10 alqueires: — 30,00 cafeeiros:

	Formação Custeio Cr$	*Valor da Produção*	*Deficit*	*Superavit*
1.º *ano*	693.000,00	—	693.000,00	—
2.º *ano*	270.000,00	—	963.000,00	—
3.º *ano*	486.000,00	99.900,00	1.291.000,00	—
4.º *ano*	519.000,00	750.000,00	1.064.100,00	—
5.º *ano*	537.000,00	999.900,00	701.200,00	—
6.º *ano*	594.000,00	1.999.800,00	—	704.600,00

CAFEEIROS VELHOS

Em 10 alqueires: — 20.000 cafeeiros:

Produção média, anual, por mil pés, 21 sacos de café em côco; ou 420 gramas de café benef. por pé	17,50
Custeio, médio, anual, por pé	13,00
Lucro anual, por pé	4,50
Lucro em 6 anos, de 20.000 cafeeiros	540.000,00

Diferença, nos 6 primeiros anos, em 10 alqueires a favor da lavoura nova Cr$ 164.600,00

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — *ALGODÃO — BORRACHA — TITULOS — CAMBIO — METAIS AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.*

Assinaturas e mais informações nos seguintes enderêços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.o andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 — 4.º andar — Fone: 2-7278

Agências nos principais Estados do Brasil

RELATÓRIO DE VIAGEM A ALGUNS PAÍSES CAFEEIROS DA AMÉRICA LATINA

(COLÔMBIA, COSTA RICA, EL SALVADOR, GUATEMALA, MÉXICO CUBA, HAITÍ, REPÚBLICA DOMINICANA E PÔRTO RICO)

Eng. Agr. HÉLIO JOSÉ SCARANARI
Do Instituto Agronômico de Campinas

(Continuação)

VISITA AO MÉXICO

1. *Generalidades*

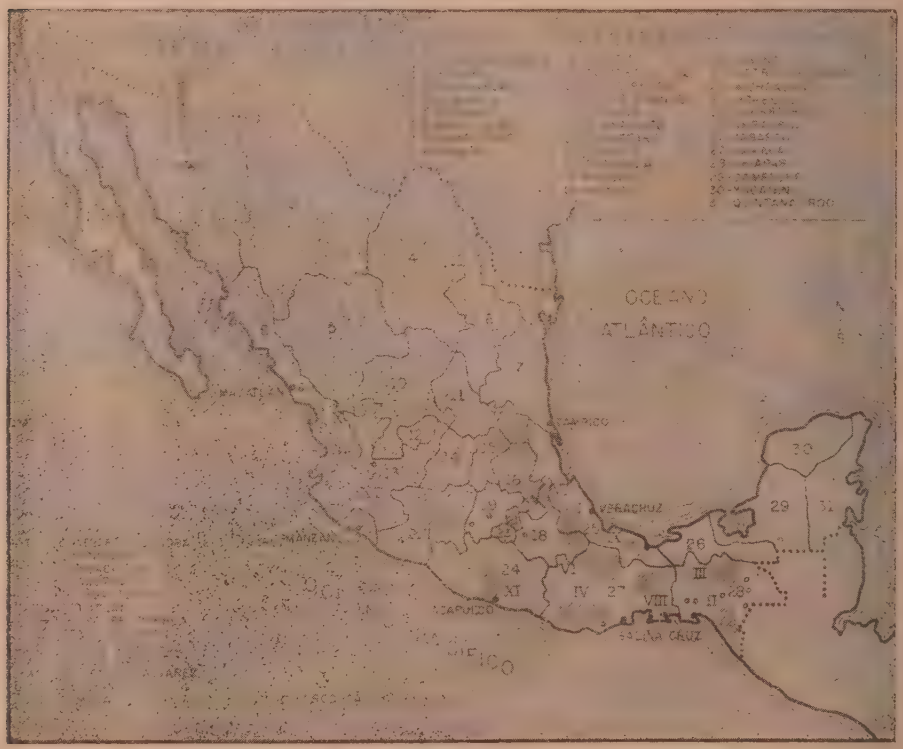
O México pode ser considerado país produtor de café de situação previlegiada, em virtude de sua economia não se achar estribada na exploração cafeeira, como acontece com os demais países cafeicultores das Américas. O café exportado representa apenas 10,3% do total das exportações mexicanas (1). Além disso, as possibilidades da expansão do café são grandes, considerando que os estados de Chiapas e Oaxaca, principalmente, possuem áreas para novas plantações, o que se vem fazendo, porém em pequena escala. Dessa maneira, possìvelmente, o México terá assegurada dentro em breve, sua posição como um dos principais produtores de café. Cumpre notar, que no ano de 1952/53 já havia passado do quinto para o terceiro posto na classificação mundial dos países produtores. A exportação nesse ano, em relação a de 1948/49, foi aumentada de 428.114 sacas de 60 quilos de café beneficiado, ou sejam, 74,9%, conforme a relação abaixo(2).

Ano	*Sacas de 60 kg café beneficiado*	*Índice* %
1948/49	704.442	100,0
1949/50	768.778	109,1
1950/51	893.482	126,8
1951/52	813.636	115,5
1952/53	1.232.556	174,9

A cultura do cafeeiro acha-se bastante dispersa no território mexicano e foi agrupada em 13 zonas que são: Soconusco e Pichucalco no Estado de

(1) Estadísticas del Café 1952. Comission Nacional del Café. México
(2) Fedecame — Boletin n.º 97. Deciembre 7, 1953. San Salvador. República de El Salvador

Chiapas; Coatepec — Cordoba — Veracruz nos Estados de Veracruz e Puebla; Puchutla, Teotitlan, Istmo e Juchitan no Estado de Oaxaca; Las Huastecas nos Estados de México, San Luiz Potosi, Hidalgo e Veracruz; Sierra de Puebla no Estado de Puebla; Sur de Veracruz no Estado de Veracruz; Sur de Nayarit no Estado de Nayarit; Otoyac de Alvarez no Estado Guerrero; Uruapan no Estado Michoacan e finalmente a zona Comala situada no Estado de Colima. As regiões Soconusco e Coatepec são as mais importantes, com produções médias de 10 e 8 quintais de café beneficiado ou sejam, 30 e 25 arrôbas por hectare, respectivamente. A área total ocupada com a cultura do cafeeiro é estimada em cêrca de 2.400 km² (1)



Zonas Cafeeiras de MÉXICO =

CAFÉS DE FEDECAME. INFORME ANUAL, EL SALVADOR 12:1-59. 1953

O regime de chuvas varia nas principais zonas citadas. Normalmente, o período chuvoso tem início no mês de abril e prolonga-se até outubro. Na zona Coatepec, a queda pluvial média é de 1.920 mm, enquanto na região Soconusco, é superior a 4.000 mm (quadro 21).

(1) Cafés de Fedecame. Informe Anual, cosecha 1951/5z. San Salvador. El Salvador

QUADRO *21*. — Distribuição das chuvas em algumas propriedades localizadas na zona Soconusco, Estado de Chiapas, México.

Meses	*Fazenda Aliança Município Cacahuatan*	*Fazenda Guadalupe Zaji Município Motozintla*		
	1953 *mm*	1951 *mm*	1952 *mm*	1953 *mm*
Janeiro	—	7,0	12,5	17,0
Fevereiro	11,5	63,5	12,0	43,5
Março	33,5	238,0	192,5	49,5
Abril	192,0	93,0	206,0	95,5
Maio	803,0	462,0	541,5	738,5
Junho	651,0	583,0	739,0	828,5
Julho	324,0	667,5	563,5	488,5
Agôsto	482,5	728,5	673,0	430,5
Setembro	956,0	896,5	996,0	1.043,5
Outubro	966,0	642,5	711,0	1.369,0
Novembro	282,0	93,5	252,0	198,0
Dezembro	55,0	6,0	0,0	89,5
Total	4.756,5	4.481,0	4.898,0	5.391,5

As plantações de café acham-se localizadas em diversas altitudes, variando desde 200 metros em Tapachula até 1.400 metros nas zonas Coatepec e Soconusco. Contudo, a exploração cafeeira no norte do país acha-se sujeita a geadas em altitudes superiores a 800 metros, zona Las Huastecas, Cordoba, etc.

A região Coatepec é a primeira produtora do Estado de Veracruz. Suas terras são boas e os cafeeiros apresentam-se com bom aspecto. O que se observa nesta região é o efeito prejudicial dos ventos frios, vindos do norte, que queimam os cafeeiros. Os talhões de café mais expostos apresentam-se com as primeiras linhas de cafeeiros mais sentidas e feias, embora estejam protegidas com as árvores de sombra.

Característico todo especial dessa zona é o cultivo de laranjeiras consociado com o cafeeiro. Com a baixa dos preços, muitos cafèzais foram cortados e substituídos por laranjeiras. Com a nova alta dos preços do café, foram-se estabelecendo plantações de café entre as laranjeiras, o que se observa na região de Jalapa, principalmente. Na Fazenda Las Animas, por exemplo, os cafeeiros foram plantados a partir de 1949 adotando-se o critério de se plantar entre duas laranjeiras uma cova com duas mudas de café, distanciadas 60 cm entre si. Em outro lote foi plantada uma cova com 4 mudas de café entre 4 laranjeiras que estão a 7,0 x 7,0 m. Todos os cafeeiros são adubados com matéria orgânica e apresentam ótimo aspecto, e não são sombreados. Além dêsses lotes, possui a fazenda Las Animas cêrca de 700.000 cafeeiros com produções de 19, 42, 14, 38, 36, 36 e 45 arrôbas por hectare nos anos de 1948 a 1954, respectivamente.

Nas regiões Estanzuela e Xicó localizadas na zona Coatepec, os cafeeiros são fracos e a erosão contribui para a decadência dos cafèzais.

98. O característico especial da zona Coatepec é o cultivo de laranjeiras consociado ao do cafeeiro. Cafeeiro com 5 anos, plantado a 4 pés por cova, entre as linhas de laranjeiras.

99. Vista de um cafèzal plantado entre bananeiras e laranjeiras.

Cordoba é a segunda zona cafeeira no Estado de Veracruz. Seus cafèzais também foram cortados a partir de 1935, aproximadamente, cedendo lugar à cultura da cana. Os cafeeiros remanescentes são mais fracos do que os da região de Coatepec, e as novas plantações com 5 a 6 anos de idade são muito boas, formando pequenos lotes dispersos entre os canaviais. A Cassia albicans, comumente chamada "huizache" é a árvore de sombra mais empregada.

A zona cafeeira Soconusco, no Estado de Chiapas, é a mais extensa do país e abrange os municípios Union Juarez, Cacahoatan, Tapachula, Huixtla, Pueblo Nuevo, Escuintla e Tusatan. Tem topografia acidentada. Muitas propriedades foram visitadas merecendo especial citação as seguintes:

a) Fazenda La Rioja em Cacahoatan, onde existem dois lotes de café consociados com cacao e uma plantação de 7.000 cafeeiros Robusta. Nesta fazenda a produção média é de 46 arrobas de café beneficiado por hectare. Tôda polpa de café é conduzida para o rio e eliminada.

b) Fazenda San Agustin, com uma plantação de café de cêrca de 20 hectares, formada em local onde o mato foi apenas debastado. As covas estão plantadas com 4 pés e distanciadas de 5 x 5m. Os cafeeiros, com 2 anos, acham-se sentidos devido à sêca. Os demais lotes com café estão protegidos da erosão por meio de cordões e buracos.

c) Fazenda Las Maravillas, com 650 metros de altitude, situada no município de Tapachula. Possui um lote de 35 hectares com café Robusta, com espaçamento de 5 x 2,5 m, cuja produção é estimada em cêrca de 2.000 quilos de café beneficiado por hectare. Existe também um lote de café bourbon plantado em renque e em faixas, de acôrdo com o processo de Cowgill. Êste lote não apresenta bom aspecto vegetativo.

d) Fazenda Hamburgo, com 1.140 metros de altitude, situada no município de Huixtla, a qual chama a atenção pelo sistema de transporte do café colhido. Êste é colocado em vagonetes, os quais são conduzidos à sede por meio de cabos aéreos, numa extensão de 800 metros. Os cafeeiros da fazenda são principalmente da variedade Maragogipe e acham-se murchos devido à falta de chuvas. A produção média anual dos cafeeiros no período 1925 a 1942 foi de 8.845 sacas de 60 quilos de café beneficiado e no período de 1943 a 1950 passou para 5.205 sacas, nos 463 hectares cultivados com café, ou seja, 76 e 44 arrobas por hectare respectivamente. Cumpre notar que a fazenda é de propriedade de alemães e foi anexada ao govêrno mexicano durante o último período citado. Atualmente acha-se de novo nas mãos dos antigos proprietários.

e) Fazenda Guadalupe Zaju, com 950 m de altitude, situada no município Motozintla. A propriedade possui cêrca de 270 hectares, cultivados com café variedade Nacional, cujas produções foram de 30, 25, 24, 22 e 21 arrobas de café beneficiado por hectare nos anos de 1950 a 1954, respectivamente. O quadro 22 mostra as despesas feitas com a manutenção desta propriedade. Dêstes 270 hectares com cafeeiros, estima-se em 60 hectares a área ocupada com replantas.

Na zona Las Huastecas, região de Chapulhuacanito, as plantações de café mostram má formação, sem ordem e orientação alguma, o que se observa pela falta de alinhamento dos cafeeiros e árvores de sombra. Na região Xilitla, muitos cafeeiros foram rececados após a geada que afetou as plantações em fevereiro de 1951. As plantas apresentam bom desenvolvimento, vigor e preparadas para uma boa colheita. Nota-se aqui melhor orientação do lavrador, pela

100. Cafèzal da zona de Cordoba, sombreado com Cassia albicans.

101. Cafeeiro da Fazenda San Agustin, plantado em mato desbastado. Devido à falta de chuva, as plantas acham-se murchas e amareladas.

102. Na Fazenda Hamburgo, município de Huixtla, o transporte do café colhido até a sede é feito por meio de cabos aéreos.

103. Vista de cafèzal sombreado da Fazenda Chiripa, município de Huixtla.

aplicação em meia corôa, de 300 gramas de nitrofosca, por cafeeiro. Nesta região os agrônomos da Comissão Nacional de Café distribuiram sementes para formação de 50.000 cafeeiros. Na região La União, em Vilajuarez existe grande área para formação de cafèzais, na qual os solos são profundos e ricos, tipo massapé, onde vegetam a urtiga e embaúba ("guarumo") considerados padrões das terras boas. A altitude é de cêrca de 720 metros. Observei terreno preparado para a planitio de 75.000 cafeeiros variedade bourbon a 4 x 4 m em nível

QUADRO *22*. — Despesas com a manutenção da fazenda Guadalupe Zaju com 270 hectares Plantados com café, situada na zona Soconusco, município Motozintla, Estado de Chiapas, México.

Operações	Novembro 1951 a outubro 1952			Novembro 1952 a outubro 1953		
	Dias serviço	Pesos $	Cruzeiros $	Dias serviço	Pesos $	Cruzeiros $
Carpa	5.987	30.993,20	179.140,70	7.923	41.124,05	237.697,00
Poda café	2.154	20.935,25	121.005,70	1.774	17.491,65	101.101,70
Desbrota café	1.711			1.585		
Poda arv. sombra	388	2.117,25	12.237,70	655	3.438,75	19.876,00
Replanta arv. sombra	433	2.159,00	12.479,00	541	2.328,15	13.456,70
Replanta café	1.969	10.098,40	58.368,75	2.584,5	12.959,10	74.903,60
Viveiro	873	4.447,50	25.706,55	724,5	3.626,05	20.958,60
Covas p/adubação				1.213	6.246,45	36.104,50
Fertilizantes	1.062	5.204,10	30.079,70	1.657	4.874,75	28.176,00
Caminhos	571	2.644,65	15.286,10	1.559	7.628,25	44.091,30
Conservação geral	1.315	8.571,80	49.545,00	1.465,5	8.563,90	49.499,35
Cozinha p/trab.	1.392	7.717,50	44.607,15	1.766	9.397,05	54.314,95
Colheita do café	7.212	49.979,35	288.880,60	6.286	50.289,00	290.670,40
Benefício do café	873	5.195,45	30.029,70	887	6.028,95	34.847,30
Lenha secadoras	529	2.766,65	15.991,20	560	2.940,00	16.993,20
Previdência social	776	3.550,85	20.523,90	805	3.671,70	21.222,40
Salário administr.	1.647	10.033,80	57.995,40	1.565,5	10.445,80	60.376,70
Serviço doméstico	359	2.026,40	11.712,60	364,5	2.365,50	13.672,60
Terreiro construc.	1.510	6.619,00	38.257,80	—	—	
Igreja construc.	430	2.044,00	11.814,30	—	—	
Diversos						
Total	**31.191**	**177.104,15**	**1.023.661,85**	**33.915,5**	**193.419,10**	**1.117.962,40**

Nota: A carpa é chamada "chaporro" quando o mato é cortado a cêrca de 5 cm do solo e "peinado" quando restam 2 cm aproximadamente das ervas más após o corte. Em 1951-52 foram feitas 17.759 replantas e em 1952-53 cêrca de 18.409 covas foram replantadas. Os dados de colheita correspondem ao número de caixas de 66 kg de café cereja (7.212 e 6.286 respectivamente). A correspondência entre pesos e cruzeiros é feita pela cotação do dólar a $8,65 pesos e Cr$ 50,00.

2. *"Comission Nacional del Café"*

A "Comission Nacional del Café", órgão governamental, foi criada em novembro de 1949 e tem por finalidade incrementar a cultura do café no país, para o que possui uma equipe de engenheiros agrônomos que se dedicam à experimentação e ao fomento das práticas agrícolas mais recomendáveis. Alguns dêsses engenheiros agrônomos visitaram as nossas regiões cafeeiras e procuram,

atualmente, estabelecer em seu país, o sistema do plantio do cafeeiro a 4 pés por cova, embora com o concurso do sombreamento. A "Comission Nacional del Café" é dirigida pelo lic. Juan Rebolledo Clement.

Com o concurso de proprietários das fazendas onde é cultivado o cafeeiro, a Comissão Nacional do Café está formando por meio de seus técnicos, os chamados campos de demonstração nos quais encontram-se cafeeiros em restauração e em formação. Assim, na Fazenda La Florida, na zona Coatepec, existe um lote de cafeeiros em restauração, por meio de adubações, renovação de plantas, com emprêgo do agobio e recepagem, e replantas das falhas com emprêgo de 4 pés por cova. A produção do lote em 1952 foi de 9 arrôbas de café

104. Cafeeiros da zona Xilitla, recepados após a geada que afetou as plantações em fevereiro de 1951.

beneficiado, 34 em 1953 e pelo preparo dos cafeeiros é de se esperar a produção de 60 arrôbas em 1954. Localizada em local estratégico, a propriedade é muito visitada pelos demais lavradores. Nessa zona, também foram plantados lotes de cafeeiros em terrenos anteriormente ocupados com a cultura da cana. A área, cêrca de 30 hecteres, pertencente a diversos sitiantes beneficiados com a divisão das terras que se processou no país, foi totalmente plantada com cafeeiro, a 3 pés por cova e 4 x 4 m de distância, sombreados com ingàzeiro e bananeiras. Os cafeeiros foram adubados inicialmente com 120 gramas de mistura 10-6-5 e em 1953 receberam 300 gramas dêsse adubo. Os cafeeiros acham-se pràticamente ao sol e estão bem preparados para a colheita.

Na região de Cordoba existem iguais lotes de demonstração também em fazendas particulares.

A fim de intensificar as novas plantações e também das replantas, a Comissão Nacional do Café mantém diversos viveiros, nos quais são produzidas mudas para venda aos interessados, à razão de $0,45 pesos ou sejam, Cr$ 2,00. Tais viveiros são construidos em terrenos de fazendas particulares. Em Coatepec e Cordoba já existe cêrca de um milhão de mudas para distribuição.

3. *Características da cultura cafeeira*

O café é plantado no México, nos meses de junho e julho empregando-se

105. Na região La União em Villajuarez existe grande área para formação de cafèzais.

mudas com cêrca de um ano de idade. Atualmente há o fomento do plantio do café Bourbon e Pluma Hidalgo, procurando, assim, substituir a variedade Nacional, predominante nas plantações antigas. A variedade Maragogipe é também cultivada principalmente na zona Soconusco. O café conhecido por Pluma Hidalgo acha-se atualmente em estudo pelos técnicos da Comissão Nacional do Café, em virtude da rusticidade e produtividade que apresenta. Há a hipótese de que êsse café seja produto de um cruzamento natural entre as variedades Bourbon e Typica do Coffea arábica, resultando um café com características semelhantes ao nosso "Mundo Novo".

O espaçamento das plantações de café é variável, sendo de 3,20 m x 3,20 m em Soconusco, 2,50 x 2,50 m em Coatepec e mais reduzido na zona Las Huastecas.

Não há poda de formação dos cafeeiros no Estado de Veracruz. Sòmente quando os cafeeiros estão em franca produção, pratica-se a limpeza e desbrota. Quando as plantas são velhas, usa-se a poda de renovação por meio da recepagem

106. Terreno preparado para plantio de 75.000 cafeeiros variedade Bourbon a 4 x 4 metros, em nível.

107. Cafèzal em restauração orientada pela Comissão Nacional de Café. Fazenda La Florida, Coatepec.

ou pelo vergamento dos ponteiros, com a finalidade de forçar a planta a emitir novos brotos. Já em Soconusco, é costume formar o cafeeiro por meio do agobio. O uso de fertilizantes não está generalizado e quando são empregados, é comum o uso da fórmula 6-12-6, na quantidade de 250 gramas por planta. A polpa de café, em muitas fazendas é eliminada, fato êste combatido pelos técnicos da Comissão Nacional do Café, que fomentam o seu emprêgo na adubação dos cafèzais.

Na região de Coatepec a formação de um hectare com cafeeiros plantados a 2.50 m x 2.50 m (1.600 covas por hectare) custa cêrca de $2.84 pesos por planta ou sejam, Cr$ 16,47, em quatro anos a saber:

Primeiro ano	*Pesos* $	*Cruzeiros* $
Preparo do terreno	120,00	693,60
Marcação das covas	48,00	277,44
Abertura de 1.600 covas com 40 x 40 x 40 cm	400,00	2.312,00
Plantação do Café	150,00	867,00
Enchimento das covas	240,00	1.387,20
Plantação árvores de sombra	12,00	102,30
Custo de 1.600 mudas de café	800,00	4.624,00
1.ª carpa	160,00	924,80
2.ª e 3.ª carpa	256,00	1.479,68
4.ª e 5.ª carpa	192,00	1.109,76
Adubação com 60 gr. por cova c nitromoniacal	300,00	1.734,00
Total para o primeiro ano	2.713,40	15.683,44
Segundo ano		
Trabalhos de conservação e drenagem (1.000 metros de canal)	100,00	578,00
Seis carpas	480,00	2.774,40
10% de replantas		
a) reabertura das covas	18,00	104,04
b) plantação de 160 mudas	12,00	69,36
c) custo da muda	80,00	462,40
Total para o segundo ano	702,00	4.057,56
Terceiro ano	*Pesos* $	*Cruzeiros* Cr$
Cinco carpas	400,00	2.312,00
Poda da árvore de sombra	24,00	138,72
Adubação com 200 g. de Nitrofosca	400,00	2.312,00
Total para o terceiro ano	824,00	4.726,72
Quarto ano		
Quatro carpas	320,00	1.849,60

108. Cafèzal plantado a 4 x 4 m, 3 pés por cova, sob orientação da Comissão Nacional de Café.

109. Na formação dêstes lotes de cafeeiros, o fumo foi plantado como cultura intercalar.

EM RESUMO

Primeiro ano	2.713,40	15.683,44
Segundo ano	702,00	4.057,56
Terceiro ano	824,00	4.762,72
Quarto ano	320,00	1.849,60
Total	4.559,40	26.353,32
CUSTO POR PLANTA	2,85	16,47

110. A fim de intensificar as novas plantações e também as replantas, a Comissão Nacional de Café mantém diversos viveiros, nos quais produz mudas de café para venda aos interessados.

De acôrdo com estudos pela Divisão de Economia Rural da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, observa-se que o custo para formação de um pé de café neste Estado é de Cr$ 18,57 (1) pouco diferindo, portanto, dos dados acima citados.

Os tratos culturais nos cafêzais mexicanos são constituídos pelas três carpas anuais, feitas com machete. Após a colheita, iniciam as podas de limpeza nos cafeeiros e ingàzeiros.

A colheita é executada em meses diferentes, de acôrdo com a região. Em Coatepec inicia-se em novembro com uma catação ("pepena") dos primeiros

(1) Agricultura em São Paulo, 4 (5): 4-9. 1954

111. Cova com 4 cafeeiros plantados na Estação Experimental El Rosario, em Tapachula.

112. Vista da Estação Experimental de Jalapa, onde a Comissão Nacional de Café está iniciando a experimentação com o cafeeiro.

frutos maduros e em dezembro e janeiro colhem, em duas vêzes, a maior parte do café. Esta operação é paga a $0,20 por quilo de café cereja ou seja, Cr$ 1,15. Normalmente, um homem colhe 60 a 80 quilos por dia. Em Soconusco, ela é feita de julho a setembro nas partes de baixa altitude, de setembro a novembro nas médias e de novembro a fevereiro nas zonas mais altas.

O café colhido é despolpado e preparado pelo processo comum.

4. *Experimentação*

A experimentação com o cafeeiro é feita pela Comissão Nacional do Café. Os trabalhos experimentais acham-se instalados nas Estações Experimentais de Jalapa no Estado de Veracruz e El Rosario em Tapachula, Estado de Chiapas. Todos os ensaios com o cafeeiro são novos, isto é, iniciados a partir de 1951.

4.1 *Estação Experimental de Jalapa*

a) Seleção do cafeeiro

Os trabalhos de seleção do cafeeiro foram iniciados marcando-se em 1951, cêrca de 160 cafeeiros com 9 a 10 anos de idade, variedade Bourbon, existentes numa propriedade na região de Cordoba. Após as determinações da produção, porcentagem de grãos moca, concha, foram eliminadas 97 das plantas marcadas, continuando-se a colheita individual das 63 plantas restantes. No ano 1953/54, colheram sementes não autofecundadas de 10 plantas matrizes para o primeiro ensaio de progênies

As produções das melhores plantas nos anos de 1952 e 1954 foram as seguintes, em quilos de café cereja:

Número da planta	1951/52	1953/54	
	cereja	*cereja*	*despolpado*
	kg	*kg*	*kg*
133	10,550	14,670	4,970
948	12,780	14,570	2,390
1 828	5,190	13,950	2,690
1 124	9,020	13,890	3,010
165	12,460	13,580	3,200
1 291	9,040	12,840	2,670
5	9,570	12,770	2,610
1 128	15,240	12,690	5,100
1 296	8,430	12,620	2,800
1 771	9,920	12,470	3,000
1 125	13,220	10,380	2,060

Em amostras de 100 gramas de café beneficiado, são determinados o rendimento, porcentagem de chato, moca e concha. Cumpre notar que o engenheiro agrônomo Ernesto Aguillar, encarregado dos serviços de seleção do cafeeiro, estagiou durante um ano no Instituto Agronômico de Campinas.

Cafeeiros da variedade Nacional estão também sendo estudados. Existem na Estação Experimental de Jalapa, 30 plantas Caturra vermelho, de sementes colhidas no norte do Paraná.

b) Ensaios de adubação

Dois ensaios de adubação foram instalados em 1952/53, em cafeeiros ao sol. O primeiro é constituído por 14 tratamentos em blocos ao acaso, com 4 repetições e canteiros com 9 plantas. Os tratamentos são a aplicação de nitro-moniacal, salitre do Chile, sulfato de amônio aplicados nas doses de 50, 100, 150 e 200 gramas por planta, além da aplicação de 88 gramas da fórmula 10-2-10 e do tratamento testemunha. O segundo ensaio é composto de 11 tratamentos

113. O estudo das diferentes práticas de cultivo do cafeeiro na conservação do solo está sendo feito na Estação Experimental de Jalapa.

seguintes: nitrofosca (13-13-20-, nitrofosca azul (12-12-19), fertilizante Victor (10-8-8) aplicados nas quantidades de 100, 200 e 300 gramas por planta, comparados com o fertilizante 10-2-10 e com cafeeiros sem adubação.

Os cafeeiros são novos e ainda não produziram colheitas.

c) Ensaio de podas

Neste ensaio estão sendo estudados os tipos de poda Costa Rica, Guatemala, Colômbia, vergamento das plantinhas (agobio) já descritos comparados com o livre crescimento, sem poda. As plantas ainda não entraram em produção.

d) Cultivo em faixas

Acha-se instalado um campo de demonstração do cultivo do cafeeiro ao sol, em renque, tal como recomenda H. C. Cowgill na Guatemala. Os cafeeiros

estão com ótimo aspecto, e bem preparados para a primeira colheita. Neste lote estão instalados os dois ensaios de adubação acima citados.

e) Conservação do solo

O estudo do efeito de diferentes práticas de cultivo do cafeeiro foi iniciado, em pequenos canteiros, nos quais o café acha-se recém-plantado. Cada canteiro é munido de coletores a fim de se medir a erosão. Sôbre êste importante assunto, a Comissão Nacional de Café publicou em princípio de 1954 o "Manual de Conservacion de suelos para los Cafecultores", indicando as maneiras de combater a erosão e como executá-las.

f) Outros trabalhos

As finalidades da Estação Experimental de Jalapa são de experimentação e demonstração. Nesta parte existem diversos lotes de cafeeiros em formação com aplicação de práticas diversas. Alguns lotes estão com cafeeiros cultivados ao sol e a quatro pés por cova, tal como é recomendado entre nós. Além disso, acham-se preparados diversos montes de composto para que os cafeicultores possam observar o seu preparo. Aliás, todos os lotes de observação com cafeeiros foram adubados com 18 quilos dêste fertilizante.

Por ocasião da visita, achava-se em construção um ripado para formação de mudas para a estação experimental e para venda aos agricultores.

4.2 *Estação Experimental El Rosario*

Nesta Estação Experimental de El Rosario, do Ministério de Agricultura do México, a Comissão Nacional de Café mantém um pequeno grupo de engenheiros agrônomos encarregado da experimentação com o cafeeiro. Os trabalhos em andamento são os seguintes:

a) Ensaio de poda

Plantado em junho de 1953, é constituído de 5 tratamentos em canteiros de 4 plantas cada, repetidos 8 vêzes. Os tratamentos são o plantio de 4 e 2 pés por cova, comparados com o plantio de 1 pé por cova com poda sistema colombiano, Guatemala e sem poda. Os cafeeiros da variedade bourbon, sombreados por ingàzeiros "chalum", de fôlhas largas, foram adubados inicialmente, com 20 gramas de sulfato de amônco e dois meses após, outras 20 gramas foram aplicadas por cafeeiro. As covas com 4 e 2 plantas receberam 80 e 40 gramas, respectivamente. As plantas são irrigadas por infiltração e um mulch protege o solo.

b) Lote sistema brasileiro

Em 1952 foi plantado um pequeno lote de 48 covas com cafeeiros chamados "hibrido salvadoreño", e a 4 pés por cova, distanciadas 4 x 4 m. O lote está dividido em 4 parcelas de 12 plantas cada, adubadas com: a) 14 quilos de composto, feito com lixo da cidade; b) 14 quilos com composto feito na própria estação experimental; c) 80 gramas de nitrofosca dissolvidas em 4 litros de água; d) testemunha, sem adubação. Todo lote é irrigado por infiltração.

c) Ensaio comparativo de cafeeiros ao sol e sombreados.

Êste ensaio estava sendo planejado e os ingàzeiros já se achavam plantados no local definitivo.

d) Coleção de cafeeiros

A coleção é formada pelas espécies: Coffea arábica L. variedades Murta, Erecta, Bourbon, Surinan, Laurina, Mokka, Purpurascens e Maragogipe, Coffea Canephora, Coffea Dewevrei e Coffea liberica.

e) Lote de renovação de cafèzal

Neste lote, cafeeiros estão sendo plantados entre os velhos, que serão eliminados logo que os novos iniciem a produção. O espaçamento é de 5 x 5 m, adotando-se o sistema de plantio de 4 pés por cova. Os cafeeiros, plantados em 1951 foram logo depois agobiados para a emissão de brotação, da qual, 3 a 4 brotos são atualmente mantidos, ficando, pois, a cova com cêrca de 12 a 16 ponteiros. Após as 4 ou 5 primeiras colheitas, estes ponteiros são recepados ou novamente agobiados, para renovação.

(*Continua*)

Melhore a qualidade de seu Café!

Aplicando adubos completos, concentrados e equilibrados, contendo Azôto-Ácido Fosfórico-Potassa. Êles constituem a base de safras abundantes.

POTABRASIL

COM POTASSA maiores colheitas e de melhor qualidade!

Solicite informações e folhetos gratis:

CIA. BRASILEIRA DE POTASSA E ADUBOS

Pr. da República, 270 - 7.º Andar - Cx. Postal, 6082 - S. PAULO

Resumos e Transcrições

EXCEPCIONAL A POSIÇÃO DE ANGOLA ENTRE OS PRODUTORES DE CAFÉS AFRICANOS

Ao que acaba de revelar o Boletim do Escritório Comercial do Brasil em Portugal, quando, em fevereiro de 1955, se verificou a espetacular queda das cotações do café no mercado mundial, a exportação angolana, com a quase total paralisação de suas vendas para o Exterior, atravessou uma forte crise. Com a subida das cotações (junho 1955), iniciou-se uma grande recuperação e, durante o último quadrimestre dêste ano, registrou-se o maior volume embarcado para os Estados Unidos — 13.935,7 toneladas — conseguindo, assim, Angola elevar a sua exportação total a .... 57.888 toneladas, mais 13.680 toneladas do que no ano de 1954 e marcar uma posição de excepcional relevo em relação aos demais produtos africanos.

AUMENTOU

Informa ainda a publicação que, em relação à 1954, a tonelagem exportada aumentou 30,94%, baixando o valor das vendas em 4,5%, em virtude das exportações terem sido feitas ao preço unitário medio de .... 21.516 escudos a tonelada, enquanto que, no ano anterior atingiram .... 29.502 escudos. Abaixo pode-se ter uma visão dos principais compradores do café angolano:

Países de *destinos*	*Valor em mil escudos* 1954	1955	*Percentagem do total do café exportado*	
EE. UU.	662.336	555.218	50,78	44,58
Metrópole	136.876	237.732	10,49	19,09
Holanda	245.948	177.690	18,86	14,27
Canadá	15.938	142.865	1,22	11,47
Bélgica	17.031	21.104	1,31	1,69
Inglaterra	133.902	19.576	10,27	1,57
Noruega	6.577	18.380	0,50	1,48
Alemanha	14.708	17.292	1,13	1,39
Suíça	14.169	16.381	1,09	1,32
U. S. Africana	22.659	11.202	1,74	0,90

DESVALORIZAÇÃO

Informa, finalmente, que a desvalorização do preço unitário medio da tonelada é uma consequência não só da queda das cotações no mercado internacional, mas também da diminuição da percentagem de café de primeira e do consequente aumento dos de segunda, conforme se pode verificar abaixo:

1.ª qualidade	59,2%	44,96%
2.ª qualidade	10,1%	16,45%
Sem escolha	27,6%	34,61%
Para fins industr.	3,1%	3,98%

(Do "Diário do Comércio" S. Paulo, 19-9-56)

OU O BRASIL MELHORA SEU CAFÉ, OU PERDE SEUS MERCADOS

A produção de cafés finos a preços capazes de concorrer no mercado mundial já se transformou em um imperativo sem alternativa, quer sob o ponto de vista a que levam as estatísticas do comércio internacional, quer na opinião de técnicos que observam a posição dos países concorrentes.

Êste ano, por circunstância, as vendas de café brasileiro obtiveram, em julho, um aumento de mais de 300 mil sacas, exatamente porque houve falta de cafés finos na oferta de outros países. O fenômeno, em lugar de constituir um motivo tranquilizador, apenas serve como brado de alerta ressaltando a precariedade básica do sistema de produção nacional.

ELEMENTO ESTATÍSTICO

Desde 1952 a produção brasileira tem sofrido uma decadência constante, apenas animada quando faltam nos mercados estrangeiros as quantidades de cafés finos que os países importadores preferem e procuram com frequência crescente.

Registram as estatísticas documentando esta assertiva, o seguinte quadro estatístico de exportações do Brasil em cada mês de julho nos últimos cinco anos: em 1952 vendemos 1.072.676 sacas de 60 quilos; em 1953, registrou-se uma queda para 875.759 sacas: em 1954, a redução das compras atingiu a 625.959 sacas; em 1955, registrou-se uma leve melhoria para 953.549 sacas; finalmente, em 1956, pôde o Brasil atingir — pela circunstância assinalada, o total de 1.275.373 sacas de café exportadas.

MENTALIDADE

Revela êsse quadro que a produção nacional ainda não se capacitou dos têrmos de concorrência em que está competindo, malgrado as seguintes advertências que lhe são feitas, inclusive partidas dos órgãos de Govêrno (solidàriamente interessados), no sentido de que já não basta produzir mais e explorar a tradição de que "o Brasil exporta o melhor café do mundo." A necessidade atual é de defrontar em base realística a necessidade de oferecer o melhor café, pelo menor preço, aplicando para isso processos de produção tècnicamente eficientes.

O GOVÊRNO OFERECE

O Govêrno, por sinal, neste caso se tem antecipado ao interêsse particular, realizando uma campanha prática de melhoria da produção. Tanto o Instituto

Brasileiro do Café como o Ministério da Agricultura e os órgãos próprios das Secretarias de Agricultura nos Estados se esmeram no trabalho de convencer os produtores de que êles se encontram numa encruzilhada cujos caminhos levam a melhorar a qualidade por processos hábeis para garantir preços de competidores.

PROBLEMA GERAL

A atitude do Govêrno, nêsse caso, é originàriamente solidária: o país precisa do café, como seu principal produto de exportação. Tôda sua economia se tem baseado e deverá basear-se, ainda por muitos anos, na produção cafeeira. Cumpre-lhe, pois, advertir os cafeicultores a respeito de problemas que uma tradição de facilidades oculta mesmo a muitos interessados que desfrutam de sólida situação no momento.

Uma tal tradição, por sinal, parece ter fixado em muitos produtores uma concepção de vida que poderá arrazar as suas economias, com reflexos danosos para tôdas as atividades produtivas do país.

PROVIDÊNCIAS DE FORA

Para se comprovar que não é só o Govêrno brasileiro que se preocupa quanto à necessidade de produzir o melhor café, na maior quantidade, pelos preços mais baixos, basta citar a providência recente do Govêrno do Equador, promulgando lei coercitiva que impõe severas penalidades a todo cafeicultor que não produzir café de boa qualidade.

Os perigos que afetam o Brasil e outros países, são por sinal, de ordem a não se poderem expôr numa primeira reportagem.

Tentaremos, em uma série, mencioná-los para um estudo mais desenvolvido em sequência. Dessa forma, acreditamos estar fazendo um esfôrço louvável no sentido da criação de uma mentalidade nacional, que se não deve contêr no limite estrito dos produtores, como mais interessados, mas, divulgar-se por todo o povo, que sofre diretamente os efeitos de tôda oscilação no mercado cafeeiro, talvez mais fortemente até do que os efeitos de oscilações políticas.

(Do "Diário Carioca" Rio, 20-9-56)

AUMENTOU A PRODUÇÃO CAFEEIRA NO CONGO BELGA

Dados estatísticos, publicados pelos jornais especializados, revelam que a produção de café no Congo Belga tem aumentado nestes últimos anos. A superfície cultivada pelos europeus passou de 61.000 hectares em 1952 a .... 92.000 hectares no ano corrente e a dos indígenas de 8.500 hectares em 1952 a 15.420 hectares em 1955.

Até agora o aumento da produção foi proporcionalmente mais forte para o tipo Arábica do que para o tipo Robusta, mas não se pode afirmar que esta tendência se mantenha no futuro. A. N.

(Do "Correio da Manhã", Rio 26-9-56)

Tipos de cochonilhas que estão atacando os cafèzais

Cochonilhas verde, branca e marrom, as mais conhecidas — Assinalada a presença da cochonilha "Cerococcus" no município de Pirajuí — Características de cada espécie — Seu combate deve ser feito por meio líquido — Necessária a adubação

Entre as pragas que começam a atacar os cafeeiros paulistas em proporções que já devem ser levadas em consideração, encontram-se as cochonilhas, grupo que encerra centenas de espécies altamente danosas à lavoura, pois que raríssima é a planta não atacada pelo menos por uma espécie desses sugadores de seiva. Das diversas cochonilhas assinaladas sôbre o cafeeiro, segundo informa o sr. Hélio Lepage, apenas 4 aparecem no Estado de São Paulo, com caráter grave e são elas: cochonilha branca (Pseudococcus citri) e cochonilha "serococcus" (Cerococcus sp.).

CARACTERÍSTICAS

Em conversa com a reportagem, aquele técnico acentuou que, em sua fase adulta, os machos são completamente diferentes das fêmeas. Enquanto estas são apteras e, na sua maioria, fixas às plantas, os machos são alados, com aspecto de pequenos mosquitos, geralmente de vida efemera, nem mesmo se alimentando, pois seu aparelho bucal é atrofiado. Verifica-se, assim, que além da diferenciação morfológica, os machos não são prejudiciais.

O mesmo não acontece com as fêmeas, que, ou são sempre livres ou — como acontece na maioria dos casos — têm uma pequena fase móvel, fizando-se em seguida. Servem elas como base para a classificação das espécies, diante do fato de os machos existirem em número reduzido e mesmo desconhecido em alguns casos, o que impede o aproveitamento de seus caracteres para esse fim.

REPRODUÇÃO

Em quase todas as espécies de cochonilhas, as que atacam o cafeeiro são bastante proliferas. De maneira geral, a reprodução se dá pela conjugação dos sexos, embora haja casos de reprodução partenogenética, como parece ser o da cochonilha verde, da qual não se conhecem os machos. Prosseguindo em sua explanação sôbre o assunto, o sr. Lepage assinalou que essas espécies são ovíparas, na maioria dos casos, ao lado das postos so o corpo da fêmbea (cochoexiste a ovoviparidade. Os ovos são milha verde e cochonilha marron) ou são depositados em um ovissaco seroso segregado pela fêmea (branca). São encontrados em número variável de 200 a 5 mil por fêmea adulta, postos diàriamente, de 1 a 20.

As larvas, que são muito semelhantes em quase tôdas as espécies, nascem dos ovos. Possuem olhos, antenas e 3 pares de patas e se movimentam com facilidade. Nesta fase não

há distinção entre machos e fêmeas. Abandonando a proteção materna, as larvas vão procurar, na planta, um local conveniente para sua fixação. Depois de duas mudanças de pele, começam a se diferenciar, formando escudos diferentes, sendo os masculinos, geralmente, menores e delicados.

SUBSTÂNCIA ADOCICADA

Um líquido adocicado excretado pelas fêmeas da espécie que atacam o cafeeiro se espalha sôbre as folhas desta árvore, constituindo excelente meio de cultura para a "fumagina", que recobre as folhas com um revestimento preto prejudicial ao metabolismo da planta. Como essa substância adocicada é muito apreciada pelas formigas, estas passam a viver em simbiose com as cochonilhas, às quais oferecem proteção, em troca do alimento. Outra maneira como as formigas contribuem para a disseminação da praga é transportando as larvas de uma para outra planta.

COCHONILHA VERDE

A cochonilha verde, assim chamada porque tem o corpo dessa côr, é achatada, de forma elíptica ou às vêzes triangular, mole, pràticamente nu, pois a camada de cera que a recobre é fina, delicada e transparente. Localiza-se nos galhos, folhas e frutos do cafeeiro, havendo, no entanto, predileção pela fixação ao longo das nervuras das folhas, especialmente na nervura principal. As fêmeas, após se fixarem, não se movem mais, permanecendo o resto de sua vida com o aparelho bucal introduzido na planta, sugando a seiva. Sob o seu corpo, quando totalmente desenvolvido, são encontrados os ovos, postos em média de 3 por dia. Não se conhecem os machos da cochonilha verde, havendo a possibilidade de existir, portanto, a partenogenése. Os ovos permanecem sob o corpo da mãe até sua eclosão. As larvinhas nascidas abandonam a proteção materna para procurarem local onde se fixarão.

A cochonilha verde é atacada por inimigos naturais, como as "joaninhas", e em certas ocasiões pelo fungo branco (Verticillium lecanin), que a destrói totalmente muitas vêzes. A presença desse fungo se caracteriza por um revestimento branco, que cobre a praga.

COCHONILHA MARRON

A cochonilha marron, a despeito de seus hábitos semelhantes aos da verde, tem um corpo globoso, liso brilhante e resistente, da côr que lhe dá o nome. Localiza-se nos galhos, folhas e frutos do cafeeiro. Logo após se fixarem nas plantas, as fêmeas, que a princípio têm corpo delicado e a côr pardo-clara, vão-se tornando escuras, com escudos resistentes e globosos. Se ela for levantada de seu ponto de fixação, notar-se-á nesse local uma grande quantidade de ovos. Os machos têm escudo pequeno, achatado, branco e transparente. O adulto é alado, como um minusculo mosquito, sendo encontrado nas lavouras apenas em determinadas ocasiões, pois sua vida é efêmera.

COCHONILHA BRANCA

A fêmea adulta da cochonilha branca, tem corpo branco, globoso e oval, revestido de secreção serosa branca, que facilita sua existência. Tem vida móvel — ao contrário das duas anteriores — e se localiza em colônias nas rosetas ou nas raízes.

Parece que o transporte das fêmeas para as raízes ocorre por conta das formigas, que ficam assim com as cochonilhas próxima de seus ninhos. Essa praga produz deformações nas raízes, nodosidades e criptas revestidas de cera branca, lugares onde podem ser encontrados verdadeiros ninhos de cochonilhas. As fêmeas são bastante prólificas pondo os ovos em uma espécie, de ovissaco ceroso. Dos machos, sabe-se que são alados.

"CEROCOCCUS"

A determinação específica do Cerococcus, que apareceu recentemente no município de Pirajuí, e que provàvelmente se distribui em localidades vizinhas, ainda se acha em estudo pelo entomologista J. Pinto da Fonseca, do Instituto Biológico. É globosa, bem maior que a marron, tendo o corpo com aspecto rugoso, cheio de protuberância apresentando lateralmente secreções de cêra branca. Seu revestimento é duro e quebradiço. Localizam-se em colônias que revestem os galhos. Os escudos dos machos são bem menores e de côr amarelada. Do ponto de vista sistemático, esta cochonilha é completamente diferente das até então encontradas sôbre o cafeeiro em São Paulo, pertencendo a outra sub-família. No entanto, observa-se, esta cochonilha pertence ao mesmo gênero do "vermelho", que há alguns anos atacou os cafèzais da Paraíba do Norte.

O COMBATE

Passando a referir-se ao combate, o sr Lepage assinalou que o problema consiste em atacar a cochonilha, e não as formigas ou a fumagina. Explicou que, eliminada aquela praga, as formigas desaparecerão, pois não mais encontrarão o líquido adocicado; o mesmo acontecerá com a fumagina, que não terá mais o seu meio de cultura.

O combate, porém, precisa ser por meio de líquido, ainda que haja dificuldades, muitas vêzes, no transporte de água nos cafèzais. Acentuou nosso informante, então, que as cochonilhas são sensíveis aos oleos, que as matam por asfixia. Dessa maneira, a associação do óleo mineral ao Rhodiatox veio juntar à ação do contacto e penetração dêste fosforado, permitindo um combate eficiente a essa praga. Adiantou, mesmo, que esta associação já é usada com grande sucesso na Europa, no combate às cochonilhas de plantas frutíferas. Esse novo produto é apresentado na forma de uma emulsão altamente estável e fàcilmente disponível na água. O Rhodiatiol, que foi o nome dado a êsse novo produto, contribui também para controlar o ácaro do cafeeiro, assim como as lagartas do "bicho mineiro", ainda no interior das folhas.

Uma observação final feita pelo sr. H. Lepage, foi sôbre a necessidade de fortalecimento do cafeeiro, através da adubação.

(Da "Fôlha da Manhã", 13-10-56)

Cochonilha verde do cafeeiro

J. BERGAMIN

O CAFEEIRO tem sido atacado por muitos insetos, sem que, todavia, danos permanentes exijam a constante preocupação dos cafeicultores. Com exceção da broca, que danifica os grãos, nenhuma outra praga tem ameaçado nossas lavouras de forma a impressionar os lavradores.

Não obstante os surtos de "bicho mineiro", "piolho branco", "Cerococcus", outras cochonilhas e também ácaros, as lavouras têm-se mantido mais ou menos a salvo de ataques violentos e generalizados. Acredita-se até que tais surtos são consequentes da aplicação continua de BHC contra a broca, e que, completando-se essa aplicação com inseticidas fosforados ou com óleos miscíveis, não mais deverão ocorrer. De qualquer maneira, embora tenha sido pequeno o perigo até agora verificado, não se deve desprezar a possibilidade de fortes ataques desde que as condições se tornem favoráveis. O que aconteceu êste ano nos dá idéia do que pode ocorrer sempre que as condições se tornem propícias ao desenvolvimento desta ou daquela praga. A mancha aureolada e a sêca dos ponteiros, por exemplo, são moléstias consequentes do excesso de chuva e frio.

O "bicho mineiro", que ocorre todos os anos causando maiores ou menores prejuízos, só causa grandes males quando a lavoura não pode mais suportar os efeitos de longas estiagens. Os prejuízos aparentemente produzidos pelo "bicho mineiro" são consequência das condições meteorológicas desfavoráveis ao cafeeiro, que provocam a queda excessiva de fôlhas.

A cochonilha verde, há muito conhecida pelos cafeicultores, não ataca sòmente cafeeiros. Esta espécie tem sido encontrada sôbre muitas plantas ornamentais, sôbre a planta do chá, sôbre citrus, gardênias, Cinchona, caoeiro etc.

A reprodução nesta espécie se processa por partenogenese telitoca. Todos os indivíduos são do sexo feminino, não existindo machos. O desenvolvimento embrionário ocorre no interior dos folículos ováricos e os ovos são postos poucas horas antes da eclosão das pequeninas ninfas. Pode acontecer, como temos verificado, sejam elas postas no momento mesmo da eclosão.

Após o nascimento, permanecem as ninfas sob o corpo da mãe durante certo tempo, saindo depois em busca de um local adequado à fixação. O lugar da planta preferido por esta espécie é a face inferior da fôlha, e nesta o ângulo formado pelas nervuras mais grossas com a superfície da fôlha. Só quando a população cresce demais são encontrados indivíduos

fixados na face superior, no período ou nas partes terminais dos ramos.

A evolução de uma geração (de postura a postura) se completa em período que varia de 40 a 70 dias, com média aproximada de 58 dias, no verão. Nos meses de inverno, a evolução é mais lenta.

A longevidade (da eclosão à morte) é, em média, de 112 dias, com um período médio de 54 dias de atividade ovipositora. O número de ovos postos varia de 43 a 264, com média de 157 ovos.

Como a fêmea de tôdas as cochonilhas, esta espécie é desprovida de asas. A locomoção, quando necessária, se processa por meio de patas. É assim que as ninfas passam de uma a outra planta ou caminham sôbre o solo ou passam pelas folhas de duas plantas contíguas quando se tocam.

O alimento da cochonilha verde é constituido exclusivamente de seiva, que é retirada da planta pelos estiletes rostrais, como ocorre com os pulgões. Depois que a ninfa se fixa num local introduz os estiletes nos tecidos e começa a sugar a seiva, cujo excesso é expelido sob a forma de minúsculas gotas adocicadas que se espalham sôbre a planta, propiciando o desenvolvimento da fumagina.

A seiva retirada, não obstante seja por insetos pequenos, faz muita falta á planta. É que a população, sendo muito grande, pode sugar enorme quantidade que, em vez de servir ás funções normais da planta é sôbre ela espalhada sem nenhum proveito.

Existem algumas espécies de formigas que se alimentam da substância adocicada expelida pelas cochonilhas. Essas formigas, que podem ser vistas em grande atividade, subindo e descendo pela planta infestada, protegem as cochonilhas contra seus inimigos naturais, provàvelmente em retribuição pelo alimento fornecido. Sua presença é indicação mais ou menos segura de que a planta está atacada por inseto sugador, pulgão ou coccideo.

Os prejuízos causados por esta praga são, até certo ponto, relativos. Em geral são as plantas fracas, depauperadas e menos produtivas as mais atacadas. Os maiores prejuízos verificam-se nos viveiros, na ocasião do transplante. Com sistema radicular ainda não desenvolvido e adaptado ás condições definitivas da cultura, mudas muito infestadas não suportam o ataque e morrem. As condições necessárias para a formação das mudas, seja em ripado, seja sob bosque, são excelentes para o desenvolvimento de densas populações da praga. Além disso, mudas infestadas poderão estar servindo de veículo do inseto, principalmente nas operações de replanta ou de formação de novos talhões próximos a cafèzal já formado.

Nos viveiros, devem ser as mudas pulverizadas, a intervalos determinados pela necessidade, com emulsão de óleo. Existem no mercado várias marcas de Sopra, Citro-Mulsion, Triona e Volck, que devem ser aplicados na concentração de 1 a 1,5%.

Em cafèzal já formado, a primeira medida a adotar-se seria uma adubação conveniente, com matéria orgânica e elementos minerais. Os cafeeiros bem nutridos reagem mais ao ataque e são menos procurados pelo inseto. O combate químico compreende a aplicação de emulsão de óleo, servindo qualquer das marcas acima mencionadas. As pulverizações devem ser feitas de preferência nos dias encobertos ou nas horas mais frescas dos dias de sol. Não deve ser usada concentração superior a 1% nos dias de sol, ainda que frescos, pois há-de ser considerado o perigo de se provocar a queima das folhas. Em qualquer hipótese, em nenhuma ocasião devem ser usadas emulsões acima de 1,5%. O tratamento deve ser repetido cada 30 dias, até o completo "controle".

Os inimigos naturais são ótimos auxiliares no "contrôle" da cochonilha. Há vespinhas (parasitos) e joaninhas (predadores) que "controlam" a praga. Nas épocas umidas a cochonilha verde é morta por um fungo, cujos micédios se desenvolvem nos tecidos do corpo do inseto, produzindo o que Amés Pinto Viegas chama de "halo branco". As formigas que se alimentam da substância adocicada exsudada pela cochonilha, ao passarem e repassarem pelas fêmeas já atacadas pelo fungo, transportam e disseminam os esporos que vão germinar sôbre o corpo de outros indivíduos. Tem sido verificado que, em condições favoráveis, a mortandade causada pelo "halo branco" pode ser muito elevada. Infelizmente, porém, o "contrôle" natural é exercido um pouco tarde, tanto pelo fungo como pelos parasitos e predadores.

(De "O Estado de S. Paulo", 17-10-56)

Proibida a adulteração do café na Argentina

O Ministério do Comércio da República Argentina, em resolução de 4 do corrente, emitiu instruções proibindo a adição de sucedâneo ao café destinado ao consumo naquele país. Esta medida, revogando o decreto de 1952 que permitia a adulteração do produto, repercutiu muito favoràvelmente nos centros exportadores brasileiros, uma vez que determinará sensível aumento na importação da rubiácea pela Argentina.

(Do "Correio da Manhã", Rio — 10-10-56)

Método "Lázaro Grillo" de reformar talhões deficitários do cafèzal

José GOMES DA SILVA
(Engenheiro-agrônomo)

O problema da restauração dos talhões que se tornaram deficitários dentro da fazenda de café tem sido objeto de numerosas publicações e da atenção dos nossos mais credenciados especialistas. O assunto foi a "menina dos olhos" do saudoso Hélio de Morais e, mais modernamente, está

De um modo geral, o conselho dos apaixonando também um outro técnico de igual valor, o eng.º agr.º Lauriston Pousa Bicudo.
agrônomos que são chamados a opinar a respeito da melhoria de uma determinada lavoura tem consistido quase sempre em uma das duas seguintes alternativas: arrancar parceladamente o cafèzal velho (fala-se quase sempre de 10.000 pés por ano) e formar em seu lugar uma nova lavoura "à la Chebadi", isto é, aproveitando os ensinamentos da moderna cafeicultura: novas variedades, sementes selecionadas, plantio em contôrno, trato e adubações adequadas, etc. ou, então, no caso de lavouras em melhor estado, a receita tem sido à base de replantas, proteção ao sólo mediante a construção de cordões em contôrno, combate ao bicho mineiro e outros inimigos que existirem e a intensificação das adubações, sejam elas orgânicas ou minerais.

Apesar de tôda a literatura sôbre crédito supervisionando a do salutar influxo agronômico que a Carteira de Crédito Agrícola do Banco do Brasil recebeu nos últimos anos com a admissão de cerca de 200 jovens técnicos para o seu corpo de fiscais, a verdade é que o crédito bancário do cafeicultor ainda se baseia na quimera do número de pés de café e não na capacidade atual ou potencial de produção da sua lavoura. Facilidades bancárias para a execução de programas de renovação de cafèzais ainda não existem (infelizmente) apesar da clareza meridiana com que diversos pioneiros com Lauriston Bicudo à frente, têm pregado a sua instituição.

Esse fato tem sido o principal responsável pela adoção mais frequente da intensificação do trato de talhões decadentes, em detrimento da solução radical de arrancar e plantar de novo.

Há, porém, um meio têrmo em que se torna muito difícil preconizar com acerto a solução mais adequada para certos casos. Além do mais, o lavrador que tem a sorte de conhecer "o exemplo de Campinas", isto é, o magnífico conjunto de cafèzais modernos

do tipo Chebabi-Bianchi-Dário Meireles, chega fatalmente à conclusão de que lavoura de café é hoje coisa muito diferente dos areiões carecas crivados de tufos de troncos despidos que se vêem por tôda a Noroeste Paulista e Araraquarense.

O método "Lazaro Grillo" de reformar talhões decadentes de café constitui, na nossa opinião, uma inteligente solução para conciliar a necessidade irrefreável de adaptar os nossos cafèzais às novas técnicas hoje conhecidas, com o sistema de crédito e demais condições atualmente vigentes.

O MÉTODO "LÁZARO GRILLO

De um modo geral, a maioria das velhas lavouras do Estado de São Paulo apresenta três defeitos fundamentais:

a) *variedade:* quase tôdas as antigas culturas foram plantadas com as variedades Nacional ou Bourbon, hoje obsoletas e surradas;

b) *espaçamento:* no geral predomina o exagerado espaçamento de 18 x 18 palmos, atualmente desaconselhado;

c) *alinhamento:* o total das velhas lavouras foi plantado em quadrado, o que permitiu campo aberto à erosão que as dizimou e que nos nossos dias precisam ser combatida a qualquer preço.

O sistema de reforma de talhões que vem sendo executado com grande sucesso pelo eng.º agr.º Lázaro Grillo, da Divisão de Conservação do Solo de nossa Secretaria da Agricultura, consiste simplesmente na aplicação dos princípios de conservação do solo à velha técnica de "dobramento" de lavouras, empregada há longos anos.

O "dobramento" comum, ou seja, o plantio de uma nova lavoura no vão do cafèzal que se pretende reformar, se por um lado permite substituir a variedade (o que já é uma grande melhoria), de outra parte só permite melhorar o espaçamento quando o terreno for uniforme e possuir inclipação num único sentido, hipótese na qual pode-se plantar mais junto dentro da linha, transformando então o espaçamento quadrangular em retangular. Do ponto de vista conservacionista, porém, o alinhamento nunca pode ser corrigido pelo simples "dobramento" ou plantio no vão.

Pelo método "Lazaro Grillo", a nova lavoura é plantada em nível no meio do cafèzal velho, sem arrancar este último. Pode parecer, à primeira vista, que a idéia é impraticável que ocorre muita coincidência de covas velhas com as que foram marcadas segundo o novo alinhamento, que o cafèzal velho impede o desenvolvimento das mudas que cairem muito próximas às covas velhas, etc. Os que assim pensarem deverão ver os 5 milhões de pés que o eng.º agr.º Lázaro Grillo e os que com ele aprenderam já plantaram na zona de Lins, Marília e até no Norte do Paraná.

Dois pontos apenas nos parecem fundamentais no novo sistema:

a) quando alguma cova do novo alinhamento coincidir exatamente com algum pé de café antigo que esteja em bom estado, este deve ser mantido e considerado como "falha" da nova plantação, o que permite aproveitar suas próximas colheitas antes de substituí-lo no futuro, se isso se tornar conveniente;

b) uma vez formada a nova cultura no meio da lavoura antiga (o que ocorre depois do 4.º ano, dependendo do trato), deve o lavrador eliminar aos poucos o cafèzal velho: a princípio cortar 1 pé velho para cada 4 novos, depois mais um, e assim por diante até conseguir a substituição total.

Tivemos oportunidade de visitar a Fazenda Pindorama, entre Lins e Cafelândia, e apreciar vários talhões em diversos estágios de desenvolvimento, desde o novo cafèzal intercalar, recém-plantado, até o ponto em que a nova cultura instalada 100% dentro da técnica. já tinha permitido a eliminação da velha plantação, pois sua produção tinha sido ultrapassada pela jovem lavoura.

Um esclarecido lavrador do Norte do Paraná, cujo cafèzal produziu 150 arrobas por mil pés em 1955, não teve dúvidas em replantá-lo pelo método "Lazaro Grillo" quando, pela segunda vez, a geada daquele ano atingiu sua lavoura. Uma nova cultura, agora de "Mundo Novo", em curva de nível e no espaçamento racional de 3,5 m x 2,5 m, vem repontando promissòriamente por entre a brotação do cafèzal geado, para garantir a sobrevivência da "árvore das patacas", cujo cultivo foi agora devidamente adaptado aos padrões de 1956.

(Da "Folha da Manhã", 6-10-56)

Produzir cafés bem cuidados, limpos e de bom aspecto, dá pouco mais trabalho que produzir cafés maus. Muito pouco aparelhamento se exige, a mais, para a produção de cafés finos. O que é necessário é, principalmente cuidado, atenção, capricho.

E o ágio sôbre os bons cafés compensa, de sobra, êsses cuidados, além do fato de que, nos tempos de superprodução, os cafés que *sobram* não são, por certo, os de boa qualidade e bom aspecto.

Estimada em 33,4 milhões de sacas a safra mundial exportável de café para 1956/57

NA BASE DOS DADOS DE GEORGE GORDON PATON, CALCULA-SE EM 18% A REDUÇÃO EM COTEJO COM O CONTINGENTE — QUEDA DE 41% NO BRASIL

Segundo dados da firma norte-americana George Gordon Paton & Co. — especializada em divulgação de assuntos cafeeiros — a produção mundial de café, exportável no ano de 56-57, é calculada em 33.432.000 de sacas.

Como se observa do quadro abaixo, em cotejo com o ano de 55-56, calcula-se decréscimo da ordem de 18%.

Na América Latina o declínio atinge 21%, em razão, principalmente, do corte na produção brasileira, que entre 55-56 e 56-57 sofreu redução correspondente a 41%, na base daquelas estimativas.

A outros produtores latino-americanos atribuíu-se aumento no contingente exportável, constituindo excessão o Haiti e Cuba, enquanto a safra comercial de Porto Rico não experimentou alterações.

A participação conjunta da Ásia e da África também diminuiu, embora em menor escala (menos 37%). Dos principais fornecedores, sòmente a Angola, Congo Belga e Indonésia acusam possibilidades de maiores exportações que em 55-56.

PRODUÇÃO EXPORTÁVEL MUNDIAL DE CAFÉ

Estimativa em milhares de sacas

AMÉRICA LATINA	1955-56	1956-57	% + ou — em 56-57
Brasil	21.275	12.500	— 41
Colômbia	5.500	6.250	+ 14
México	1.200	1.500	+ 25
Salvador	1.050	1.300	+ 24
Guatemala	880	950	+ 8
Venezuela	315	500	+ 59
Costa Rica	321	500	+ 50
República Dominicana	444	450	+ 1
Haití	520	400	— 23
Equador	335	400	+ 19
Nicarágua	259	350	+ 35
Honduras	160	170	+ 6
Pôrto Rico	150	150	—
Cuba	383	307	— 20
Perú	94	100	+ 6
Outros	96	100	+ 4
Total-América Latina	32.982	25.927	— 21

OUTRAS REGIÕES			
África Oc. Francesa	1.833	1.500	— 18
Angola	960	1.100	+ 15
África Or. Britanica	1.964	1.500	— 24
Madagascar	700	670	— 4
Congo Belga	560	575	+ 3
Indonésia	450	550	+ 22
Etíopia	510	800	— 57
Índia	180	180	—
Arábia	90	90	—
Outros	493	540	+ 10
Total-Outras Regiões	7.740	7.505	— 3
Total geral	40.722	33.432	— 18
% da América Latina sôbre o total geral	81,0	77,6	

(Quadro elaborado pela FÔLHA DA MANHÃ, com números absolutos de George Gordon Paton & Co.).

(Da "Fôlha da Manhã", 21-10-56)

Estimada em 139.220 sacas a safra cafeeira de Mato Grosso em 1956/57

Dados oficiais revelam que nesse Estado existem 14.832.000 cafeeiros novos e 8.416.000 em produção

Segundo dados do escritório do I. B. C. em Campo Grande, a safra cafeeira de Mato Grosso em 1956/57 é estimada em 139.220 sacas de 60 kg. das quais 60.000 destinadas ao consumo interno e o restante à exportação.

A mesma fonte revela que existem naquele Estado 14.832.000 cafeeiros novos e 8.416.000 em produção, assim distribuidos:

MUNICÍPIOS	*Cafeeiros novos*	*Cafeeiros em Produção*	*Produção (sacas 60 kg)*	*Rendimento (arrobas por mil pés)*
Campo Grande	4.000.000	1.500.000	20.000	60
Sidrolândia	100.000	100.000	2.000	80
Terenos	50.000	254.000	5.060	80
Jaraguari	30.000	2.780.000	47.400	70
Rochedinho	40.000	700.000	14.000	80
Rondonópolis	980.000	152.000	3.800	100
Dourados-Itaporã	7.810.000	190.000	3.800	120
Cassilândia	40.000	1.900.000	28.500	60
Paranaiba	50.000	700.000	10.500	60
Rochedo	127.000	33.000	500	60
Bonito	20.000	35.000	700	80
Três Lagoas	25.000	27.000	400	60
Ponta Porã	60.000	17.600	300	70
Amambai	1.500.000	28.000	560	80

Desse levantamento não constam municípios do setentrião mato-grossense, onde se vêm formando lavouras de café, como os de Caceres, Diamantino e Barra do Bugres.

(Da "Fôlha da Manhã", 26-10-56)

PLANTIO EM LINHA, NA COVA

HÉLIO JOSÉ SCARANARI

DURANTE muitos anos, viu-se a nossa lavoura cafeeira ás voltas com o inseto que tantos prejuízos causou à economia nacional — a broca do café. Uma vez verificada sua ação destruidora dos grãos de café, as instituições de pesquisas passaram a estudar a sua biologia e os meios para combatê-la, chegando à conclusão de que a colheita cuidadosa e uma varrição esmerada eram os meios mais eficazes para seu combate. Isso porque a maneira usual da broca sobreviver no período de entresafra é a de se hospedar nos frutos de café que não foram recolhidos, isto é, que permaneceram no chão. Uma vez inteiramente eliminados esses grãos, a colheita seguinte estaria pràticamente livre da praga.

O sistema de plantio de café comumente empregado na formação das antigas lavouras, constitui, porém, de certa forma, um empecilho a essa boa cotação dos frutos. A semeação direta na cova era feita sem cuidados para que houvesse uma boa distribuição das mudas formadas. Igualmente, o emprêgo do jacàzinho para embalagem de quatro mudas destinadas ás replantas também contribuia para que os quatro troncos dos cafeeiros formados prendessem alguns frutos caidos, impossibilitando, assim, a limpeza preconizada para o combate profilático à broca do café.

Surgiu, então, a idéia de plantar as quatro mudas de café em linha dentro da cova, ao invés de dispô-la em quadrado, como comumente acontece. Plantando-se o café de acôrdo com o novo sistema, possibilitar-se-ia uma limpeza mais perfeita e, consequentemente, a eliminação dos grãos que pudessem hospedar a broca no período de entressafra. Outro fator que poderia influir em favor da adoção desse método de plantação seria o da abertura das covas por meio de máquinas subsoladoras, tal como se usa para o plantío da cana. Essas máquinas abrem sulcos com largura e profundidade indicadas para a plantação de cafeeiros em terras já destocadas Nesse caso, dispondo-se as mudas em quadrado, haverá a necessidade de completar a cova manualmente, enquanto na disposição em linha tal serviço poderá ser dispensado. Observamos, porém, que, no preparo manual das covas nos sulcos, o rendimento do operário é elevado, chegando a preparar cêrca de duzentas dessas covas por dia.

Haverá alguma influência dessa disposição das mudas dentro da cova em relação à produção dos cafeeiros? A fim de elucidar essa questão, foi instalado pelo Instituto Agrônomico

de Campinas um ensaio, no qual as covas abertas com 60 x 60 x 60 cm foram plantadas com quatro mudas dispostas em linha, que ficaram a 15 cm uma da outra, enquanto noutras covas as mudas foram colocadas em quadrado e a 30 cm entre si. A distância entre covas foi 2,70 x 2,70 m. Empregaram-se mudas individuais, em laminados. Decorridos seis anos de colheitas, verificou-se que não há diferença alguma entre as produções dos cafeeiros plantados pelos dois sistemas.

Atualmente, a disposição das mudas em linha na cova deixou de ter sua razão de ser, visto como o aparecimento de diversos inseticidas veio eliminar, pràticamente, o período de uma grande infestação pela broca e os consequentes prejuízos, tal como se deu em anos passados. Por outro lado, tem-se recomendado o emprêgo dos espaçamentos de 30 a 40 cm entre as mudas na cova, dispostas em quadra, tal como a experimentação indicou como os melhores, o que vem mostrar que a plantação em linha, na cova, pode ser relegada a segundo plano. Empregando-se tais distâncias entre mudas, na cova, há também possibilidade de uma boa varrição do café que por ventura tenha caido e permanecido no meio dos troncos dos cafeeiros.

Se, no futuro, surgirem novos problemas que impliquem no plantio das mudas em linha, já os nossos lavradores poderão empregar esse processo sem receio, pois, a experimentação comprovou que esse método é tão bom como o plantio em quadrado na cova, tal como hoje se usa.

(De "O Estado de S. Paulo", 17-10-56)

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sádios e duráveis, solo sempre fertil, cafeicultura rendosa.

CAFE' MUNDO NOVO

Urupês, na Araraquarense, festejou a 24 de setembro, o 28.º aniversário de elevação à município. Foi em 1913 que os primeiros lavradores estabeleceram plantações de café na região e a 30 de setembro o patrimônio foi elevado a Distrito de Paz e a 24 de setembro de 1928 á categoria de Município, com o nome de Mundo Novo.

Em 1944 a denominação Mundo Novo foi mudada para a de Urupês.

Aos que trabalham com o cafeeiro, Urupês tem significação especial, pois em suas propriedades é que foi observada pela primeira vez a atual variedade de café conhecida por Mundo Novo. Em 1943 o Instituto Agronômico de Campinas foi informado pelo engenheiro-agrônomo Otavio Teixeira Mendes Sobrinho da existência de um ótimo cafèzal na Fazenda Aparecida, em Mundo Novo, de propriedades do sr. Luiz Crivelaro e da variedade tida como Sumatra. Os agrônomos que visitaram a propriedade em 1943 entusiasmaram-se com a plantação de 14.000 pés, com cêrca de 12 anos, pelo desenvolvimento excepcional e alta produção, apesar de um tanto variados na conformação. As informações sôbre a procedência das sementes que deram origem ao cafèzal da Fazenda Aparecida foram de que as primeiras sementes do café Sumatra vieram de Jaú e haviam sido plantadas no sítio Brumado, também em Mundo Novo, por volta de 1928, época em que a região foi elevada a município. Da plantação feita em Brumado restaram apenas oito mudas das quais foram tiradas sementes para formação da lavoura da Fazenda Aparecida.

As primeiras seleções desse café foram realizadas na Fazenda Aparecida, conservando-se o nome de Sumatra de Mundo Novo. Mais tarde os estudos feitos em Campinas vieram indicar que essas seleções não se pareciam com as do café Sumatra, que são do tipo Nacional, mas sim com o café Bourbon, embora se desenvolvessem melhor. Desta forma resolveu-se suprimir, de vez, a denominação de Sumatra, visto o café não pertencer a essa variedade e conservar a de Mundo Novo.

Tendo a informação de que as primeiras sementes desse café eram provenientes de Jaú, o saudoso engenheiro-agrônomo Hélio de Moraes procurou localizar as lavouras mais antigas da região formadas com o café denominado Sumatra. Uma das plantações foi localizada em 1945, em Mineiros do Tietê, no sítio Campos, de Filomeno Bruno de Melo, plantação com 3.000 pés apenas, formada também em 1928. O cafèzal mais antigo foi localizado no bairro Campos, le Luiz Lupi. Esta plantação havia sido estabelecida em 1908, com sementes de um único cafeeiro muito viçoso, tido como Sumatra e encontrado à beira de um carreador no sítio Santa Terra, também em Mineiros do Tietê. O Sítio Santa Terra fica entre Mineiros do Tietê e Barra Bonita. Sabe-se que o café Sumatra foi importado em 1896 e pantado pela primeira vez em Barra Bonita. Houve na ocasião grande interêsse pelo Sumatra e muito plantio foi feito com essa variedade. E' de presumir que o cafeeiro da beira do carreador, o qual deu origem á plantação do sr. Luiz Lupi, tenha derivado do café Sumatra importado. As seleções feitas no sítio do sr. Luiz Lupi indicaram também que são do tipo Bourbon, e apresentam caracterís-

ticas de Mundo Novo. Pode-se, assim, supor que o atual café Mundo Novo se tenha originado de um primitivo cruzamento natural ocorrido entre o café Sumatra importado e o Bourbon que já era conhecido em São Paulo. Não se pode, contudo, desprezar a hipótese de ter o cruzamento natural corrido, não em São Paulo, mas em Sumatra, de onde provieram as sementes de café importadas. Parece, portanto, mais acertada a versão de que o café Mundo Novo tenha começado a formar-se em Mineiros do Tietê, aperfeiçoando-se em Urupês e sendo selecionado no Instituto Agronômico em Campinas e nas Estações Experimentais de Pindorama, Riberão Preto, Mococa e Jaú.

Embora o café não se tenha realmente originado em Mundo Novo, foi contudo nessa região que se formaram as primeiras lavouras, aí que se realizaram as primeiras seleções e foram seus lavradores que tiveram a visão de ampliar o cultivo da variedade, fazendo da região uma das mais prósperas do Estado, com seus magníficos cafèzais, talvez os melhores de tôda a Araraquarense, pois são formados com uma das variedades mais produtivas de que se tem notícia. E o café Mundo Novo vai tornando conhecido em todas as regiões cafeeiras do País, esse pedaço de chão paulista.

(De "O Estado de S. Paulo", 30-10-56)

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

A lavoura cafeeira na região de Pirajuí

Sylas Oswaldo Pacitti

BASEADOS em dados coletados na presente safra podemos afirmar que é precária a situação da lavoura cafeeira na região de Pirajuí. Tomando por base uma amostra de 116 propriedades, calculamos em Cr$ .. 72.388.240,00, aproximadamente, o prejuízo dos cafeicultores, embora alguns ainda tenham a impressão de lucro, pois não computam, em seus balancetes, os desgastes dos capitais, depreciações etc.

Até o mês de abril do presente ano, a safra estimada para 100 fazendas de 8 municípios desta comarca, com exceção de Guarantã era de 268.831 sacas de café em côco, produzidos por 9.240.601 pés, apresentando, portanto, um rendimento médio de 29,1 sacas por mil pés. Todavia, em outubro, com os dados de colheitas já concluidas, de 116 fazendas, totalizando 10.323.201 pés, verificamos que foram apurados apenas 178.946 sacas de café em côco, enquanto o rendimento caiu para 17,3 sacas por mil pés. Essa quebra foi ocasionada pelo regime anormal de chuvas, no presente ano, chuvas que se prolongaram até agôsto. Em uma propriedade, situada 24 km. a oeste de Pirajuí, foram anotados 630 mm de chuvas desde abril até o dia 7 de agôsto.

Apresentamos, a seguir um quadro com os rendimentos em sacas de café em côco, por mil pés, estimadas e obtidos, e as porcentagens de quebra, nos oito municípios da comarca de Pirajuí.

Município	*N.º de propriedades*	*N.º de cafeeiros mil pés*	*Rendimento estimado até abril*	*Rendimento obtido*	*Porcentagem de quebra*
Pirajuí	52	5.499	27,3	18,0	34,1
Balbinos	20	1.318	25,4	13,4	47,2
Pongaí	13	491	20,7	17,7	14,5
P. Alves	18	2.406	37,1	16,9	54,4
Reginópolis	6	313	31,4	22,1	29,6
Uru	7	345	28,7	17,6	38,7
TOTAL	116	10.372	29,1	17,3	40,6

Pela análise do quadro verificamos que a quebra da colheita da ordem de 40,6%, variando de 14,5% em Pongaí a 54,4% em Presidente Alves, sem considerarmos a perda de qualidade.

A pequena quebra verificada em Pongaí deve-se a dois fatores: topografia mais plana e o tamanho reduzido das propriedades. Este último fato permitiu aos sitiantes utilizarem seus esforços pessoais a quais-

quer hora e tempo. Em Presidente Alves, com a maioria das fazendas nas vertentes do Rio Feio, portanto, de topografia mais acidentada, e apresentando propriedades maiores que comumente apresentam safras volumosas, foi a mais prejudicada pelas chuvas. Se em 54-55 o rendimento médio foi 42 sacas por mil pés e a estimada para o presente ano 37,1, a obtida não foi além de 16,9 sacas por mil pés.

No quadro seguinte apresentamos, baseados nos dados obtidos em 116 fazendas, a estimativa da safra total, atualizada, para a região de Pirajuí.

Município	*Rendimento obtido em scs. 1.000 pés*	*N.º total de cafeeiros dos municípios* Em mil pés	*Produção total em sacos de café em côco*
Pirajuí	18,0	16.822	302.796
Balbinos	13,4	3.100	41.540
Pongai	17,7	4.523	80.057
Pres. Alves	16,9	5.649	95.468
Reginópolis	22,1	1.400	30.940
Uru	17,6	2.690	47.344
TOTAL	17,3	34.184	598.185

Essa quantidade de café em côco deverá produzir aproximadamente 205.000 sacas de café beneficiados. Supondo que a safra seja totalmente vendida ao preço de Cr$ 2.500,00 a saca, seria apurada uma receita de Cr$ 512.500.000,00. (Calculando o custeio dos 34.184.000 de cafeeiros, a Cr$ 15,61 o pé (custeio pago no presente ano em duas fazendas unidas de 730.000 pés), teriamos Cr$ 533.612.240.000 que, acrescido dos juros devidos ao capital, amortizações, depreciações etc., de aproximadamente Cr$ 51.276.000,00 totalizariam Cr$ 584.888.240,00 Deduzindo-se a receita obtida do custeio total, da lavoura cafeeira de Pirajuí apresentará um "deficit" de Cr$ .. 72.388.240,00, aproximadamente, na presente safra.

Essa situação tende a agravar-se nos próximos anos, pois, além do desgaste das terras e a erosão, provenientes do acumulo de erros técnicos do passado, a situação anormal do clima, no presente ano, ocasionou uma lavagem excessiva do nitrogênio do solo, enfraquecendo as plantas. Como consequência, veio o aparecimento, com maior intensidade, de pragas e moléstias como o "bicho mineiro", cochonilhas, olho pardo, mancha aureoada, "die-back", etc. Um grande número de árvores sofreu um desfolhamento muito pronunciado, atingindo, em vários casos, proporções alarmantes. Em determinada propriedade, situada em Presidente Alves, constituida de 300.000 cafeeiros, houve esse fenômeno, desfolhando-se cêrca de 100.000 pés. Esses 100.000, salvo alguma reação fora do comum, serão pràticamente improdutivos nos próximos anos.

A renovação das lavouras, nos moldes das técnicas recomendadas pelo Instituto Agronômico de Cam-

pinas, está sendo feita e absorvida muito lentamente, em virtude da situação precária das finanças da grande maioria dos fazendeiros e sitiantes ou por desconhecimento dessas técnicas. A cada ano que passa, essas possibilidades vão sendo diminuídas, envolvidas na espiral inflacionária.

Infelizmente, acreditamos que tal situação se estenda, com maior ou menor intensidade, à maioria dos municípios cafeeiros do Estado de São Paulo.

(De "O Estado de S. Paulo", 31-10-56)

A boa colheita e a boa secagem do café são as operações que, principalmente, influem na qualidade e no tipo. A variedade do café tem menor importância nêsse ponto, bem como o trato. O que principalmente importa para um bom tipo e uma boa qualidade são a colheita e a secagem.

Colheita no ponto, e feita no pano ou em cestas, é a mais recomendável. Secagem cuidadosa, impedindo umidade, fermentações, insolação demasiada. Catação rigorosa de todos os detritos. Boa separação na máquina de beneficiamento.

Eis alguns dos cuidados que lhe devem ser dispensados afim de que possamos vencer *pela qualidade.*

ERVAS DANINHAS

Um estudo pormenorizado sôbre a influência das ervas daninhas sôbre o nitrogênio do solo e das fôlhas do cafeeiro vem sendo realizado em Quenia, no laboratório de química, por J. B. D. Robinson ("Bull. Coffee Board of Kenya", 21 — 1956). Durante a epoca chuvosa, foram tirados conjuntos de amostras de solo a varias profundidades junto a cafeeiros mantidos com e sem mato. Os dados de nitrogênio nitrico e amonical, em partes por milhão de solo sêco, mostraram que no local onde há mato o teor de Nitrico varia bastante com a profundidade, porém o de N amoniacal varia menos. No local sem mato, os teores de N nitrico são mais elevados e da mesma variação com a profundidade, enquanto os teores de N amoniacal não são mais elevados e se mostram mais variados

No fim das águas, foram coletadas amostras de folhas em local com e sem mato. Os dados de nibatido com herbícidas. Os resultados em M. eq. N/100 g de tecido sêco foram, em média, de 133,53 para o local com mato e de 157,83 para as folhas do local tratado com herbícidas e, portanto, sem mato. Vê-se que há mais nitrogênio quando há ausência do mato, o que sugere competição ativa entre o mato e o café para o abastecimento natural de nitrogênio ao solo. —

O plantio do café sem queimada, sonho dourado dos conservacionistas

José GOMES DA SILVA
(Engenheiro-agrônomo)

O movimento de racionalização da nossa cafeicultura que dia a dia ganha corpo nas "zonas velhas" e que tem a sua expressão mais consistente no chamado "exemplo de Campinas" (as famosas lavouras modelo do tipo Chebabi-Bianchi-Dário Meireles) está também se refletindo de maneira promissora em certas regiões cafeeiras em fase de desbravamento. A par daquela magnífica realidade técnico-agronômica do presente, é preciso contudo, prestar-se a devida atenção e assistência a esta outra tendência, igualmente louvável, e potencialmente capaz de proporcionar grandes dividendos em relação aos recursos que forem investidos para a efetivação.

Não há dúvida nenhuma que é empreitada muito mais suave instalar uma lavoura cafeeira em terra virgem, seguindo os mais recentes ditames da técnica agrícoa (planejamento conservacionista, variedades adequadas, sementes selecionadas, plantio em contôrno, etc.), do que tentar transformar em "jardim de café", uma gleba limpa de vegetação, lavada pelas enxurradas ou empobrecida por longos anos de cultivos esgotantes. Que o digam aqueles que, na pràtica, tenham tentado executar um e outro desses dois tipos de serviço.

Considerado então o assunto à luz do investimento financeiro necessário num e noutro caso, a racionalização do plantio em terra virgem se apresenta como uma solução altamente econômica, uma vez que se resume simplesmente em manter a fertilidade já existente no solo, orientando a instalação do cafèzal de maneira a que esse imenso e irrestaurável recurso natural, não se perca levado pelo fogo, pelas enxurradas ou pelas culturas intercalares excessivas e inadequadas.

De fato, entre plantar café em terra virgem, pelo sistema convencional e rotineiro, e seguir o que de positivo existe em matéria de orientação experimental, vai apenas um simples e baratíssimo "etecetera": a seleção racional da gleba, a escolha correta da variedade, a aquisição de boas sementes e o plantio em nível nos espaçamentos adequados. Nenhuma dessas providências irá onerar o custo de formação da nova lavoura, nem mesmo o plantio em nível, que apesar de ser ainda olhado com reserva por muitos abridores de fazenda, pode hoje em dia, graças ao trabalho civilisador da nossa Divisão de Conservação do Solo, ser feito sem dificuldade, ao mesmo preço do alinhamento em quadrado, não sòmente no Estado de São Paulo, como também nas zonas de plantio do Paraná ou Mato Grosso.

UM EXEMPLO SUGESTIVO

Se a racionalização do plantio de café (aqui tomada como o conjunto de medidas básicas referidas ante-

riormente), não implica em qualquer investimento especial ou elevado, dependendo, tão sòmente, de ter o "rubiaceiro" o capricho de executar alguns serviços simples, há todavia algumas praticas mais requintadas que, embora de grande efeito conservacionista, já não oferecem as mesmas facilidades das primeiras. Entre elas merece particular destaque o plantio em terras virgens, evitando a queimada da mata que foi roçada, derrubada e eventualmente descoivarada.

O plantio sem queimar, tido por muitos como "impossível" de ser realizado (o plantio em nível em terras novas, durante algum tempo também foi assim considerado), sendo um serviço caro (embora compensador), ainda está restrito a uns poucos exemplos que ainda cabem na memória dos contadores de vantagens, em contraste com as lavouras em contôrno que já se contam aos milhares. Na maior parte dos casos, tem sido esse tipo de instalação de cafèzal executado em fazendas velhas e bem organizadas, cujas facilidades de instalações e os recursos financeiros do lavrador, permitiram plantar sem queimar, quando se decidiu destinar ao café algum pedaço de mato ainda existente na propriedade.

Justamente por constituir uma prática ainda rara, mesmo nas zonas velhas, o sistema merece destaque especial quando ocorre no sertão, como foi o caso de uma lavoura modelar plantada pelo sr. Antônio Lazaro da Costa, administrador da Fazenda Jaraguá, de propriedade dos eng.ºs-agr.ºs Lineu de Sousa Dias e Gilberto Ferreira, e situada no distrito de Quinta do Sol, no Norte do Paraná.

O plantio desse talhão foi efetuado em terra de mata virgem de primeira qualidade, cheia de padrões de bengala e palmito. Roçado o mato em abril, foram as covas alinhadas em nível, ainda com as árvores de pé, empregando-se o espaçamento de 4 x 2,5 metros.

A massa vegetal resultante da roçada foi enleirada, deixando-se livre um espaço de 1 metro, devidamente carpido de cada lado das ruas de covas.

A seguir, procedeu-se à derrubada das árvores, procurando-se forçar a queda dos troncos por sôbre as leiras formadas pela galharia resultante da roçada e da carpa. Os ramos finos foram quebrados com foice e os mais grossos repicados a machado.

Feitas as covas de boas dimensões (35 x 40 x 40 cm), foram plantadas 30 sementes da variedade Mundo Novo em duas linhas paralelas, após o que se procedeu à cobertura das mesmas com 10 lascas de madeira branca.

Parecendo à primeira vista por demais oneroso, não oferece o sistema qualquer complicação além do discreto aumento de Cr$ 1,50 a mais que o custo do plantio com queimada total e que na região anda ao redor de 5 a 6 cruzeiros por cova. Segundo o gerente da Fazenda Jaraguá, a simples economia de carpas (a leira formada pela massa vegetal reduz consideràvelmente o tamanho do vão que deve ser carpido) cobre aquele aumento inicial do custo do plantio, logo no primeiro ano depois da instalação do cafèzal.

Com a palavra os nossos conservacionistas para dizer das vantagens da generalização do sistema para a vida do solo, da planta e da própria pátria que vive do café.

(Da Fôlha da Manhã", 20-10-56)

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXI | São Paulo, 26 de Outubro de 1956 | N.º 370

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SAFRA 1956/1957

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	Julho Agôsto	1.ª dezena Setembro	2.ª dezena Setembro	3.ª dezena Setembro	TOTAL
Santos a Jundiaí	59 358	11 316	13 361	15 534	99 569
Sorocabana	212 836	38 435	57 817	41 315	350 403
Paulista	1 045 400	196 462	233 760	170 374	1 645 996
Mogiana	209 031	29 818	50 137	45 021	334 007
Araraquara	652 624	76 906	84 013	45 647	859 190
Noroeste do Brasil	614 231	89 545	102 471	79 103	885 350
Central do Brasil	804	—	—	—	804
Estrada de Rodagem	920	—	5 448	4 043	10 411
Total	**2 795 204**	**442 482**	**547 007**	**401 037**	**4 185 730**

Notas: Os despachos nas EE.FF. acima incluem os das suas respecitvas tributárias. Não foram recebidos os dados referentes os meses de agôsto e setembro da Estrada de Ferro São Paulo-Minas.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO E ANGRA DOS REIS

DESPACHADO	RIO DE JANEIRO		A. DOS REIS	TOTAL
	FERROV. Comum	RODOV. Comum	RODOV. Comum	
Julho/Agôsto	7 250	61 398	18 361	87 009
1.ª Setembro	—	22 660	1 084	23 744
2.ª »	2 500	20 913	1 659	25 072
3.ª »	1 946	18 564	3 885	24 395
Total	**11 696**	**123 535**	**24 989**	**160 220**

"COMUM"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	489 837	486 739	3 098
2.ª »	439 096	—	439 096
3.ª »	401 823	—	401 823
1.ª Agôsto	246 664	—	246 664
2.ª »	309 083	—	309 083
3.ª »	739 352	—	739 352
1.ª Setembro	407 815	—	407 815
2.ª »	489 817	—	489 817
3.ª »	345 657	—	345 657
Total	**3 869 144**	**486 739**	**3 382 405**

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum	237 917	54 922	182 995
Pref.	654	654	—
Desp.	1 171	1 031	140
MINAS GERAIS		1 123	32 392
Comum	33 515	10 324	41 229
Pref.	51 553	485	51
Desp.	536		
GOIÁS		3 500	84 874
Comum	88 374	730	—
Pref.	730		
MATO GROSSO		—	—
Comum	—		
Total	**414 450**	**72 769**	**341 681**

MOVIMENTO DO CAFÉ PAULISTA DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1955/1956 (até 30 de Setembro de 1956)

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	Convertido	Retido	A Liberar
Julho/Abril.....	31 688	31 209	439	40	—
Total.....	**31 688**	**31 209**	**439**	**40**	—

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Despachado	Liberado	Convertido	Retido	A Liberar
Juho/Dezembro.....	771 811	647 150	124 661	—	—
1.ª Janeiro.....	10 252	8 546	1 706	—	—
2.ª »	9 791	9 288	503	—	—
3.ª »	11 883	10 806	1 077	—	—
1.ª Fevereiro.....	10 343	9 071	1 272	—	—
2.ª »	8 718	7 853	865	—	—
3.ª »	17 872	15 060	2 812	—	—
1.ª Março.....	26 245	22 484	3 761	—	—
2.ª »	24 542	23 265	1 277	—	—
3.ª »	20 819	17 695	3 124	—	—
1.ª Abril.....	17 231	15 213	2 018	—	—
2.ª »	20 994	18 707	2 287	—	—
3.ª »	34 962	30 218	—	4 744	—
Total.....	**985 463**	**835 356**	**145 363**	**4 744**	—

ÁGUA E DISENTERIA BACILAR

A água contaminada pode transmitir várias doenças, algumas bem graves, como a disenteria bacilar, assim chamada porque é causada por um bacilo. Êste micróbio pode ser veiculado pela água que não foi prèviamente fervida ou filtrada.

Evite a desinteria bacilar, bebendo sòmente água fervida ou filtrada. —

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1956/1957 **(até 30 de Setembro de 1956)**

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	—	—	—
2.ª »	303	303	—
3.ª »	228	228	—
1.ª Agôsto	823	693	130
2.ª »	671	671	—
3.ª »	1 194	758	436
1.ª Setembro	923	52	871
2.ª »	1 411	—	1 411
3.ª »	605	—	605
Total	**6 158**	**2 705**	**3 453**

Nota: Das 2 705 sacas liberadas, 162 foram retidas.

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho — 56	30 724	30 724	—
2.ª »	20 595	20 595	—
3.ª »	25 134	24 767	367
1.ª Agôsto	21 613	18 434	3 179
2.ª »	22 659	21 133	1 526
3.ª »	45 405	25 482	19 923
1.ª Setembro	33 744	4 094	29 650
2.ª »	55 779	399	55 380
3.ª »	54 775	—	54 775
Total	**310 428**	**145 628**	**164 800**

Nota: Das 145 628 sacas. liberadas, 8 277 foram convertidas para comum e 23 626 foram retidas.

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIES

DEZENAS	Comum	Preferencial	Despolpado	TOTAL
Julho/Agôsto — 56.....	2 712 864	166 130	3 219	2 882 213
1.ª Setembro.....	431 559	33 744	923	466 226
2.ª »	514 889	55 779	1 411	572 079
3.ª »	370 052	54 775	605	425 432
Total.....	**4 029 364**	**310 428**	**6 158**	**4 345 950**

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

DEZENAS	PARANÁ				MINAS GERAIS					GOIÁS		Mato Grosso	TOTAL
	FERROVIÁRIO			ROD.	FERROVIÁRIO			RODOVIÁRIO		FER.	ROD.		
	Comum	Pref.	Desp.	Comum	Comum	Pref.	Desp.	Comum	Pref.	Comum	Pref.		
Julho/Agôsto	153 660	654	1 031	100	19 072	14 114	485	—	270	84 622	—	-	274 008
1.ª Setembro	17 975	—	—	—	3 423	5 940	—	440	135	x 1 791	464	—	30 168
2.ª »	29 354	—	—	—	4 020	10 129	51	—	1 095	x 441	266	—	45 356
3.ª »	36 828	—	140	—	6 560	17 782	—	—	2 088	x 1 520	—	—	64 918
Total	**237 817**	**654**	**1 171**	**100**	**33 075**	**47 965**	**536**	**440**	**3 588**	**88 374**	**730**	—	**414 450**

"COMUM"

DEZENAS	Despachado	Convertido	Total	Dest. Alter. e Anulado	Liberado	A Liberar
Julho/Outubro	6 914 102	115 162	7 029 264	22 440	7 006 824	—
1.ª Novembro	137 076	1 217	138 293	1 013	137 280	—
2.ª »	112 929	3 613	116 542	1 617	114 925	—
3.ª »	112 500	1 364	113 864	2 880	110 984	—
1.ª Dezembro	63 437	967	64 404	2 150	62 254	—
2.ª »	55 058	1 337	56 395	666	55 729	—
3.ª »	50 019	1 314	51 333	125	51 208	—
1.ª Janeiro	20 296	1 706	22 002	833	21 169	—
2.ª »	22 703	503	23 206	—	23 206	—
3.ª »	29 657	1 155	30 812	—	30 812	—
1.ª Fevereiro	20 920	1 272	22 192	—	21 343	849
2.ª »	13 040	913	13 953	7	13 746	200
3.ª »	35 253	2 812	38 065	33	36 769	1 263
1.ª Março	48 940	3 761	52 701	—	45 967	6 734
2.ª »	36 207	1 277	37 484	—	28 455	9 029
3.ª »	33 002	3 124	36 126	—	24 397	11 729
1.ª Abril	14 735	2 018	16 753	—	12 505	4 248
2.ª »	33 328	2 287	35 615	—	20 145	15 470
3.ª »	61 204	—	61 204	—	41 150	20 054
Total	**7 814 406**	**145 802**	**7 960 208**	**31 764**	**7 858 868**	**69 576**

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Convertido	Total	Retido	Dest. Alter. e Cancel.	Liberado	A Liberar
PARANÁ							
Comum	1 311 669	+ 3 930	1 315 599	—	46 325	1 160 522	108 752
Despolpado	3 527	—	3 527	—	—	3 278	—
Preferencial	11 539	— 3 930	7 609	249	—	7 128	—
MINAS GERAIS							
Comum	322 819	+ 74 376	397 195	—	—	396 976	219
Despolpado	6 704	— 266	6 438	—	—	6 438	—
Preferencial	391 767	— 74 110	317 657	2 243	—	315 414	—
GOIÁS							
Comum	57 643	+ 380	58 023	—	—	58 023	—
Preferencial	1 860	— 380	1 480	—	—	1 480	—
MATO GROSSO							
Comum	7 583	—	7 583	—	—	7 583	—
PERNAMBUCO							
Despolpado	720	—	720	—	—	720	—
Total	**2 115 831**	—	**2 115 831**	**2 973**	**46 325**	**1 957 562**	**108 971**

Esta publicação retifica as anteriores.

Movimento de café na praça de Santos

OUTUBRO DE 1956

DIAS	ENTRADAS					Liberado pela E.F.S.J.	Liberado pela E.F.S.	Liberado pela rodovia	Embarques	Despachos	Vendas	Retirado do estoque	Revertido ao estoque	Existência
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total									
1	11 977	1 095	1 870	6 033	20 975	6 154	10 762	4 059	7 327	36 840	15 888	479	—	2 646 960
2	20 006	3 223	—	13 856	37 085	7 581	29 504	—	15 735	27 298	20 170	831	—	2 667 479
3	21 826	2 041	500	8 187	32 554	9 303	23 251	—	27 199	21 832	29 533	—	—	2 672 834
4	13 610	884	500	6 660	21 654	5 981	15 673	—	13 218	25 623	34 714	1 629	—	2 679 641
5	16 889	890	—	10 038	27 817	10 107	17 710	—	34 343	17 772	32 766	920	—	2 672 195
6	18 997	432	—	11 785	31 214	8 989	22 225	—	29 732	1 714	24 352	—	—	2 673 677
8	12 230	1 427	—	11 898	25 555	3 237	22 318	—	12 395	42 037	32 377	1 566	—	2 685 271
9	19 346	2 088	100	10 995	32 529	8 117	17 328	7 084	20 818	34 233	27 987	973	1 292	2 697 301
10	25 384	1 107	—	13 805	40 296	17 279	23 017	—	8 322	31 669	45 548	—	5 591	2 734 866
11	16 804	100	500	7 655	25 059	11 339	13 720	—	3 165	9 301	33 389	1 906	—	2 754 854
12	15 667	800	—	6 115	22 582	11 080	11 502	—	59 525	34 740	35 415	122	—	2 717 789
13	17 052	400	—	6 562	24 014	8 890	15 124	—	33 799	10 016	21 133	—	—	2 708 004
15	25 262	3 929	—	6 863	36 054	15 920	20 134	—	21 800	12 682	50 751	—	—	2 722 258
16	16 286	500	500	9 413	26 699	7 524	19 175	—	17 484	14 499	27 652	1 790	—	2 729 683
17	20 278	42	—	2 955	23 275	13 146	10 129	—	20 596	27 342	32 756	—	—	2 732 362
18	34 179	3 753	—	1 287	39 219	15 142	17 117	6 960	21 962	28 108	33 289	417	—	2 749 202
19	34 504	940	—	648	36 092	23 795	12 297	—	12 268	44 067	21 139	2 740	65	2 770 351
20	21 100	2 780	—	1 682	25 562	11 880	13 682	—	19 530	12 251	10 042	1 488	703	2 775 598
22	30 697	1 722	—	1 648	34 067	20 540	13 527	—	2 950	48 680	17 234	1 206	—	2 805 509
23	22 993	—	—	—	22 993	15 559	7 434	—	46 260	37 061	31 390	—	—	2 782 242
24	30 069	497	1 200	595	32 361	20 098	12 263	—	38 413	16 319	28 594	2 494	—	2 773 696
25	26 055	1 100	—	—	27 155	19 336	7 819	—	9 910	21 679	30 025	651	228	2 790 518
26	27 193	—	—	—	27 193	19 998	7 195	—	40 252	34 727	29 635	—	—	2 777 459
27	33 013	2 854	—	753	36 620	17 333	9 690	9 597	50 246	22 284	11 162	242	—	2 763 591
29	15 938	3 241	—	595	19 774	5 826	13 948	—	8 990	39 823	18 693	—	1 228	2 775 603
30	17 161	2 895	500	545	21 101	7 162	13 939	—	24 066	23 632	14 669	4 038	—	2 768 600
31	18 705	1 653	—	—	20 359	11 118	9 241	—	58 581	20 378	24 792	1 180	—	2 729 198
Soma	583 222	40 393	5 670	140 573	769 858	332 131	409 721	27 700	658 886	696 607	735 095	24 672	9	—

MOVIMENTO DE CAFE' NO RIO DE JANEIRO

OUTUBRO DE 1956

DIAS	ENTRADAS								EMBARQUES				Retirado do mercado	Consumo local	Consumo de bordo	Existência
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Pernambuco	Bahia	Goiás	Total	Exterior	Cabotagem	Total				
1	—	31 953	—	—	—	—	—	—	31 953	—	—	—	—	—	—	575 442
2	2 803	5 246	4 057	19 662	—	—	—	—	31 768	6 500	—	6 500	—	—	—	600 710
3	—	21 787	—	—	—	—	—	—	21 787	—	—	—	—	—	—	622 497
4	10 117	16 120	—	—	—	—	—	—	26 237	—	—	—	—	—	—	648 734
5	—	32 830	450	834	—	—	1 703	—	35 817	56 092	50	56 142	—	—	—	628 409
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 300	—	2 300	—	—	—	626 109
8	—	13 763	—	—	5 659	2 360	—	2 762	24 544	—	—	—	—	—	—	650 653
9	3 321	—	—	13 642	—	—	—	—	16 963	4 416	—	4 416	—	—	—	663 200
10	1 542	12 501	5 181	—	—	—	—	—	19 224	937	—	937	—	—	—	681 487
11	997	18 602	1 023	4 721	—	—	559	—	25 902	14 863	—	14 863	—	—	—	692 526
12	8 883	6 857	—	—	—	—	—	—	15 740	8 276	—	8 276	42 830	—	—	657 160
13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 900	—	4 900	—	—	—	652 260
15	2 214	9 848	724	—	—	—	—	—	12 786	5 665	—	5 665	—	13 200	—	646 181
16	—	14 430	—	—	—	—	—	—	14 430	—	—	—	—	—	—	660 611
17	6 287	—	—	5 263	—	—	—	—	11 550	260	—	260	—	—	—	671 901
18	—	—	4 568	—	3 820	—	—	4 396	12 784	600	—	600	—	—	—	684 085
19	—	13 865	—	—	—	—	—	—	13 865	7 652	—	7 652	—	—	—	690 298
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8 885	—	8 885	—	—	—	681 413
22	10 419	—	—	5 664	—	—	—	—	16 083	—	—	—	—	—	—	697 496
24(x)	546	24 553	—	10 259	—	—	—	—	35 358	5 895	—	5 895	—	—	—	726 959
25	—	15 570	—	—	—	—	1 047	—	16 617	15 143	—	15 143	—	—	—	728 433
26	4 690	20 042	—	—	—	625	—	—	25 357	10 500	—	10 500	—	—	—	743 290
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12 280	—	12 280	—	—	—	731 010
29	4 044	11 114	—	—	—	—	—	—	15 158	2 400	—	2 400	—	—	—	743 768
30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20 277	—	20 277	—	—	—	723 491
31	—	18 656	—	1 907	5 324	—	587	3 409	29 883	39 190	—	39 190	121	12 898	28	701 137
Total	55 863	287 737	16 003	61 952	11 803	2 985	3 896	10 567	153 396	227 031	50	227 081	12 951	26 098	28	

(x) Nos totais dêsse dia está incluida a liberação do dia 23

COMÉRCIO INTERESTADUAL DE CAFÉ

Movimento de embarques, por via marítima, segundo as agências do I. B. C.

Discriminação do destino com detalhe do volume e valor

OUTUBRO DE 1956

DESTINO		VOLUME (sacas de 60 quilos)	VALOR (cruzeiros)
Unidade Federada	Pôrto		
	SANTOS		
Rio Grande do Sul	.....	65	211 884
	Pelotas	35	118 374
	Pôrto Alegre	30	93 510
Distrito Federal	Rio de Janeiro	150	375 000
Total	.....	**215**	**586 884**
	RIO DE JANEIRO		
Rio Grande do Sul	Pôrto Alegre	50	120 850
Total	.....	**50**	**120 850**
	VITÓRIA		
Território do Acre	Rio Branco	50	84 000
Amazonas	.....	3 340	5 925 907
	Itacoatiàra	355	617 076
	Manáus.....	2 790	4 959 245
	Parintins.....	195	349 596
Território do Rio Branco	Bôa Vista.....	70	132 517
Pará	.....	3 434	6 181 145
	Belém	2 555	4 578 950
	Óbidos	538	966 700
	Santarém	341	635 495
Território do Amapá	Macapá.....	100	197 000
Maranhão	São Luiz	1 170	2 120 800
Rio Grande do Norte	Natal.....	3 320	5 914 500
Paraíba	Cabedelo.....	650	1 149 287
Pernambuco	Recife	6 900	11 220 700
Rio Grande do Sul	.....	595	1 019 850
	Pelotas	240	434 200
	Pôrto Alegre	1 00	162 000
	Rio Grande	255	423 650
Total	.....	**19 629**	**33 945 706**
	PARANAGUÁ		
Distrito Federal	Rio de Janeiro	6 000	9 000 000
Rio Grande do Sul	.....	220	565 630
	Pelotas	50	125 000
	Pôrto Alegre	170	440 630
Total	.....	6 220	9 565 630
	RECIFE		
Distrito Federal	Rio de Janeiro	350	630 000
Total	.....	350	630 000

DESTINO		VOLUME (sacas de 60 quilos)	VALOR (cruzeiros)
Unidade Federada	Pôrto		
	SALVADOR		
Pará	Belém	1 481	2 372 950
Maranhão	.....	235	397 400
	Araiozes	15	27 925
	Brejo	15	27 825
	São Luiz	205	341 750
Piauí	Paraíba	90	169 195
Rio Grande do Norte	Natal	95	156 850
Total	.....	**1 901**	**3 096 395**
TOTAL GERAL:	.....	**28 365**	**47 945 465**

Nota: - Não estão computadas no total de Salvador 190 sacas no valor de Cr$ 323.000,000 e no de Recife 150 sacas, via Rodoviária.

★

Produzir cafés bem cuidados, limpos e de bom aspecto, dá pouco mais trabalho que produzir cafés maus. Muito pouco aparelhamento se exige, a mais, para a produção de cafés finos. O que é necessário é principalmente cuidado, atenção, capricho.

E o ágio sôbre os bons cafés compensa, de sobra, êsses cuidados, além do fato de que, nos tempos de superprodução, os cafés que *sobram* não são, por certo, os de boa qualidade e bom aspecto.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ SEGUNDO OS PAÍSES DO DESTINO

OUTUBRO DE 1956

DESTINO	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR (cruzeiros)	EQUIV. (em dólares)
SANTOS			
União Sul Africana	125	333 884	9 097
Canadá	16 293	40 127 673	1 087 214
Estados Unidos	409 900	1 025 374 503	27 762 342
Argentina	1 769	4 919 409	138 380
Filipinas	113	303 537	8 234
Japão	1 982	5 344 054	150 325
Alemanha	63 220	174 399 874	4 698 545
Áustria	400	1 031 498	27 532
Belgo-Luxemburguesa, U. E.	14 735	41 296 657	1 112 704
Dinamarca	29 096	74 944 977	2 127 822
Finlândia	1 489	4 461 445	123 810
França	6 893	17 931 008	484 253
Grã-Bretanha	1 664	4 522 039	122 396
Holanda	17 741	48 900 068	1 318 828
Hungria	2 000	5 311 170	149 400
Itália	22 764	60 466 090	1 630 421
Malta	20	50 422	1 361
Noruega	7 027	22 233 646	625 419
Polônia	3 833	11 659 369	327 971
Suécia	54 651	149 132 535	4 218 487
Suíça	1 875	5 242 429	141 457
Austrália	289	847 093	22 860
Total	**567 879**	**1 698 773 290**	**46 289 158**
RIO DE JANEIRO			
Marrocos Francês	125	257 758	6 967
Moçambique	100	200 430	5 371
Sudoeste Africano	50	102 335	2 789
União Sul Africana	3 565	6 816 884	184 017
Curaçao	20	41 399	1 117
Canadá	1 825	4 262 827	115 077
Estados Unidos	65 575	157 619 989	4 261 937
Argentina	9 107	19 368 356	544 820
Uruguai	2 946	5 888 241	165 633
Chipre	525	1 037 730	28 000
Japão	35	105 093	2 836
Jordânia	250	467 968	12 628
Líbano	1 053	2 207 353	59 562
Síria	583	1 171 574	31 614

DESTINO	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR (cruzeiros)	EQUIV. (em dólares)
RIO DE JANEIRO (cont.)			
Turquia	2 916	5 845 988	157 744
Alemanha	11 126	24 140 590	651 228
Áustria	1 297	2 733 611	73 760
Belgo-Luxemburguesa, U.E.	7 121	14 709 438	396 701
Dinamarca	8 357	18 739 595	531 974
Finlândia	75 015	161 041 301	4 530 263
França	18 242	36 350 989	982 646
Grã-Bretanha	5 200	11 086 106	299 141
Grécia	4 963	9 996 446	269 824
Holanda	1 975	4 187 448	112 972
Hungria	2 915	6 676 525	184 994
Itália	2 015	4 403 463	118 919
Noruega	130	323 114	9 089
Total	**227 031**	**499 782 551**	**13 741 823**
VITÓRIA			
Argélia	125	206 282	5 575
Marrocos	1 625	2 448 747	66 105
Tunísia	500	764 830	20 664
União Sul Africana	25	37 668	1 106
Estados Unidos	28 100	44 440 982	1 202 192
Argentina	21 717	37 964 520	1 067 919
Uruguai	2 360	3 897 915	109 646
Chipre	250	420 183	11 337
Filipinas	229	357 253	9 640
Líbano	375	701 840	18 939
Síria	4 314	6 994 859	118 729
Alemanha	2 588	4 366 018	117 497
Áustria	2 677	4 332 444	116 902
Belgo-Luxemburguesa, U.E.	6 101	10 108 128	272 165
Finlândia	5 000	9 429 998	265 232
França	19 909	32 036 045	867 306
Gibraltar	125	198 456	5 356
Grécia	937	1 504 167	40 582
Holanda	763	1 336 030	36 053
Itália	12 658	21 483 866	580 099
Iugoslávia	233	482 079	13 561
Malta	140	208 324	5 622
Total	**110 751**	**183 719 634**	**5 022 137**
ARANAGUÁ			
Canadá	2 175	4 404 027	119 394
Estados Unidos	222 451	432 527 258	11 756 358
Argentina	1 692	4 189 105	117 837
Filipinas	125	285 892	7 755
Japão	300	802 648	22 578

DESTINO	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR (cruzeiros)	EQUIV. (em dólares)
PARANAGUÁ (cont.)			
Alemanha	5 202	12 255 506	330 556
Belgo-Luxemburguesa, U.E.	1 808	3 871 312	104 435
Dinamarca	4 627	10 709 593	304 016
Espanha	2 500	6 692 672	188 261
França	4 042	7 964 078	215 624
Holanda	22 450	53 656 229	1 444 531
Hungria	410	956 352	26 902
Grã-Bretanha	955	2 181 541	58 864
Itália	625	1 436 614	38 712
Suécia	6 601	15 872 620	450 679
Total	**275 963**	**557 805 447**	**15 186 502**
ANGRA DOS REIS			
Estados Unidos	10 300	24 584 971	667 224
Alemanha	1 163	3 234 780	87 108
Total	**11 463**	**27 819 751**	**754 332**
SALVADOR			
Estados Unidos	250	629 696	16 991
Alemanha	1 350	3 687 939	99 216
Belgo-Luxemburguesa, U.E.	250	513 131	13 818
Dinamarca	630	1 356 463	38 506
França	4 197	9 029 665	243 956
Itália	763	1 536 923	41 501
Suíça	290	667 023	17 998
Total	**7 730**	**17 420 840**	**471 986**
RECIFE			
Belgo-Luxemburguesa, U.E.	375	807 827	21 768
França	6 272	14 236 543	376 011
Grã-Bretanha	200	555 615	14 991
Itália	976	2 155 273	58 132
Total	**7 823**	**17 755 258**	**473 902**

Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, durante o mês de outubro de 1956

VIAS	PROCEDÊNCIAS								TOTAL
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Goiás	Pernambuco	
E. F. Central do Brasil	4 654	10 011	—	—	—	—	—	—	14 665
E. F. Leopoldina	—	17 197	2 778	10 416	—	—	—	—	30 391
Regulador	—	—	—	11 769	—	—	—	—	11 769
Rodoviário	51 209	260 529	13 225	39 767	14 803	3 797	10 567	2 645	396 542
Cabotagem	—	—	—	—	—	99	—	340	439
Totais	**55 863**	**287 737**	**16 003**	**61 952**	**14 803**	**3 896**	**10 567**	**2 985**	**453 806**

Relação do café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro, durante o mês de outubro de 1956

DIAS	Europa	América Norte	América Sul	América Central	África	Ásia	Cabotagem	TOTAL
2	—	6 500	—	—	—	—	—	6 500
5	46 156	8 550	1 366	20	—	—	50	56 142
6	—	1 850	450	—	—	—	—	2 300
9	416	4 000	—	—	—	—	—	4 416
10	812	—	—	—	125	—	—	937
11	8 603	2 000	4 260	—	—	—	—	14 863
12	3 199	—	—	—	—	5 077	—	8 276
13	—	4 900	—	—	—	—	—	4 900
15	4 415	1 000	—	—	—	250	—	5 665
17	—	260	—	—	—	—	—	260
18	—	—	600	—	—	—	—	600
19	4 358	3 294	—	—	—	—	—	7 652
20	6 585	—	2 300	—	—	—	—	8 885
24	1 195	4 700	—	—	—	—	—	5 895
25	13 546	—	1 597	—	—	—	—	15 143
26	—	10 500	—	—	—	—	—	10 500
27	625	6 825	1 080	—	3 715	35	—	12 280
29	—	2 000	400	—	—	—	—	2 400
30	9 256	11 021	—	—	—	—	—	20 277
31	39 190	—	—	—	—	—	—	39 190
Totais	**138 356**	**67 400**	**12 053**	**20**	**3 840**	**5 362**	**50**	**227 081**

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE OUTUBRO DE 1956

CONTINENTES	PAÍSES	SACAS	TOTAIS
EUROPA	Alemanha	11 126	
	Áustria	1 297	
	Belgo-Luxemburguêsa, U.E.	7 121	
	Dinamarca	8 357	
	Finlândia	75 015	
	França	18 242	
	Grã-Bretanha	5 200	
	Grécia	4 963	
	Holanda	1 975	
	Hungria	2 915	
	Itália	2 015	
	Noruega	130	138 356
AMÉRICA DO NORTE	Canadá	2 075	
	Estados Unidos	65 325	67 400
AMÉRICA DO SUL	Argentina	9 107	
	Uruguai	2 946	12 053
AMÉRICA CENTRAL	Curaçáo	20	20
ÁFRICA	Marrocos Francês	125	
	Moçambique	100	
	Sudoeste Africano	50	
	União Sul Africana	3 365	3 840
ÁSIA	Chipre	525	
	Japão	35	
	Jordânia	250	
	Líbano	1 053	
	Síria	583	
	Turquia	2 916	5 362
Total para o exterior		.....	**227 031**
CABOTAGEM	Sul	50	50
Total Geral			**227 081**

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO DURANTE O MÊS DE OUTUBRO E SAFRA 1956/57

MESES	Entradas	Embarques
1956		
Julho	181 197	212 775
Agôsto	230 615	193 423
Setembro	345 646	197 248
1.º trimestre	**575 458**	**603 446**
Outubro	453 806	227 081

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

OUTUBRO DE 1956 (Em Cr$ por 10 quilos)

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado tipo 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
1	467,50	420,50	376,50	302,00	247,00
2	466,50	420,00	376,50	302,00	247,00
3	466,50	416,00	373,50	302,00	247,00
4	462,50	415,00	373,50	300,00	247,00
5	464,00	417,50	373,50	300,00	245,00
8	463,50	420,00	373,50	300,00	245,00
9	463,50	420,00	373,50	300,00	245,00
10	463,50	420,00	373,50	300,00	245,00
11	467,00	420,00	373,50	300,00	445,00
12	467,00	420,00	373,50	298,00	245,00
15	467,00	420,00	373,50	298,00	240,00
16	466,50	416,50	373,50	298,00	240,00
17	466,50	420,00	373,50	298,00	240,00
18	466,50	420,00	373,50	300,00	240,00
19	466,50	420,00	373,50	300,00	242,00
22	466,50	420,00	373,50	300,00	242,00
23	466,50	420,00	373,50	300,00	—
24	466,50	420,00	373,50	300,00	242,00
25	466,50	420,00	373,50	300,00	242,00
26	466,50	420,00	373,50	297,00	242,00
29	466,50	420,00	373,50	295,00	242,00
30	466,50	420,00	373,50	295,00	—
31	466,50	420,00	373,50	292,00	242,00
Mínima	**462,50**	**415,00**	**373,50**	**292,00**	**240,00**
Média	**465,94**	**419,37**	**373,76**	**299,00**	**243,43**
Máxima	**467,50**	**420,50**	**376,50**	**302,00**	**247,00**

CÂMBIO

— 1956 —

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta Praça, durante o mês de OUTUBRO.

PAÍSES	MOEDAS		QUANTIDADE
Alemanha	Marco	Cr$	114.170.909
Argentina	Pêso	"	27.999
Bélgica	Franco	"	14.288.849
Dinamarca	Corôa	"	27.682.582
Espanha	Peseta	"	240.823
Estados Unidos	Dollar	"	1.681.380.429
França	Franco	"	93.971.609
Holanda	Florin	"	25.528.782
Inglaterra	Libra	"	145.720.182
Itália	Lira	"	19.111.279
Portugal	Escudo	"	9.824.447
Suécia	Corôa	"	73.034.561
Suiça	Franco	"	16.096.057
Uruguai	Pêso	"	418.512
Total das moedas		Cr$	2.221.497.020

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	Cr$	311.724
US$ Argentina	"	6.326.906
US$ Áustria	"	234.990
US$ Bolívia	"	2.509.964
US$ Chile	"	12.158.709
US$ Espanha	"	11.898.937
US$ Finlândia	"	9.774.517
US$ Grécia	"	1.762.386
US$ Holanda	"	11.950
US$ Hungria	"	6.221.497
US$ Israel	"	357.580
US$ Itália	"	1.596.735
US$ Iugoslávia	"	5.081.568
US$ Japão	"	32.361.413
US$ Noruega	"	2.703.118
US$ Polônia	"	4.577.088
US$ Portugal	"	222.747
US$ Tchecoslováquia	"	6.291.001
US$ Turquia	"	764.775
US$ Uruguai	"	940.461
£s/ Islândia	"	102.537
Total das convênios	Cr$	106.210.603

QUADRO COMPARATIVO

Total das operações em Outubro de 1955	Cr$	1.677.929.816
Total das operações em Setembro de 1956	"	1.945.472.910
Total das operações em Outubro de 1956	"	2.327.707.623

COTAÇÕES DE CAFÉ A TÊRMO EM NOVA YORK

Em cents. por libra (peso) 453,60 — Contrato "B"

OUTUBRO DE 1956

DIAS	DEZEMBRO		MARÇO 1957		MAIO 1957		JULHO 1957		SETEMBRO 1957	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	57.50	57.60	55.45	55.50	54.45	54.25	53.05	53.00	51.60	51.60
2	57.40	57.15	55.35	55.15	54.25	53.95	52.95	52.70	51.60	51.30
3	57.00	56.97	55.15	54.95	54.00	53.80	52.80	52.45	51.05	51.07
4	57.25	56.60	54.80	54.37	53 70	53.25	52.50	52.00	51.20	50.65
5	56.50	57.10	54.35	54.92	53.25	53.67	52.00	50.52	50.50	51.17
8	57.50	57.15	54.90	54.90	53.90	53.75	52.75	52.55	51.50	51.15
9	57.25	57.90	55.20	55.75	54.10	54.68	52.95	53.65	51.50	52.05
10	58.00	57.75	55.90	55.55	54.80	54.50	53.80	53.45	52.15	51.95
11	57.40	57.98	55.35	55.92	54.40	54.90	53.50	53.90	51.90	52.40
15	58.15	58.05	56.00	56.10	54.98	55.02	53.90	54.03	52.70	52.50
16	58.00	58.28	56.05	56.43	55.20	55.43	54.10	54.38	52.70	53.00
17	58.25	58.00	56.49	56.20	55.50	55.34	54.50	54.34	53.00	52.80
18	57.85	57.76	56.00	56.55	55.35	55.05	54.10	54.15	52.55	52.60
19	57.95	58.08	56.10	56.25	55.15	55.33	54.11	54.25	52.67	52.85
22	58.15	57.90	56.25	56.26	55.33	55.38	54.25	54.40	52.99	52.95
23	58.15	58.07	56.27	56.50	55.41	55.75	54.30	54.65	53.00	53.25
24	58.31	58.37	56.80	56.75	55.97	55.93	55.00	54.95	53.40	53.65
25	58.15	57.85	56.65	56.20	55.70	55.40	54.75	54.40	53.60	53.05
26	58.00	58.15	56.25	56.28	55.60	55.51	54.59	54.55	53.10	53.20
29	58.40	57.80	56.45	56.06	55.60	55.35	54.60	54.38	53.10	52.89
30	58.10	58.30	56.06	56.22	55.35	55.45	54.55	54.50	53.25	53.15
31	58.50	58.50	56.55	56.55	55.70	55.90	54.60	54.95	53.35	53.65
Mínima	**56.50**	**56.60**	**54.35**	**54.37**	**53.25**	**53.25**	**52.00**	**52.00**	**50.50**	**50 65**
Média	**57.81**	**57.79**	**55.84**	**55.85**	**54.90**	**54.89**	**53.80**	**53.83**	**52.38**	**52.40**
Máxima	**58.50**	**58.50**	**56.80**	**56.75**	**55.97**	**55.93**	**55.00**	**54.95**	**53.60**	**53.65**

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

OUTUBRO DE 1956

(Em cents. por libra (peso) 453,60

DIAS	SANTOS				RIO	
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole	Tipo 4	Tipo 7
1.....	N/cot.	N/cot.	61.75	60.50	N/cot.	45.50
2.....	"	"	60.75	59.50	"	45.50
3.....	"	"	61.75	60.50	"	45.25
4.....	"	"	61.75	60.50	"	45.25
5.....	"	"	61.25	60.00	"	45.25
8.....	"	"	61.25	60.00	"	45.25
9.....	"	"	61.75	60.50	"	45.25
10.....	"	"	61.75	60.50	"	45.25
11.....	"	"	61.75	60.50	"	45.25
15.....	"	"	61.25	60.00	"	45.25
16.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
17.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
18.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
19.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
22.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
23.....	"	"	61.75	60.50	"	45.50
24.....	"	"	61.87	60.62	"	45.50
25.....	"	"	61.87	60.62	"	45.75
26.....	"	"	61.87	60.62	"	45.75
29.....	"	"	61.75	60.50	"	45.75
30.....	"	"	61.25	60.00	"	45.50
31.....	"	"	61.50	60.25	"	45.50
Mínima....	—	—	**60.75**	**59.50**	—	**45.25**
Média.....	—	—	**61.51**	**60.26**	—	**45.44**
Máxima....	—	—	**61.87**	**60.62**	—	**45.75**

COTAÇÕES DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS EM NOVA YORK

OUTUBRO DE 1956

(Em cents. por libra (pêso) 453,60

PROCEDÊNCIA	DIAS					MÉDIA	SOMA
	3	10	17	24	31		
COLÔMBIA							
Medelim Excelso	2) 78.50	2) 78.00	2) 79.00	2) 80.00	2) 78.00	78.70	393.50
Armenia	2) 78.50	2) 78.00	2) 79.00	2) 80.00	2) 78.00	78.70	393.50
Manizales	2) 78.50	2) 78.00	2) 79.00	2) 80.00	2) 78.00	78.70	393.50
COSTA RICA							
Hard	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.		
Atlantic Fino	"	"	"	"	"		
EQUADOR							
Lavado	N/cot.	N/cot.	2) 65.00	2) 67.00	2) 66,00	66.00	198.00
Extra não lavado	"	"	N/cot.	N/cot.	2) 48.00	48.00	48.00
GUATEMALA							
Antigua	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.		
Bourbon	"	"	"	"	"		
Extra primeira	"	"	"	"	2) 71.50	71.50	71.50
Lavado bom	"	"	"	"	"		
HAITI							
Lavado bom mole	2) 68.00	2) 67.00	2) 67.00	2) 67.00	2) 66.00	67.00	335.00
Catado á mão	2) 54.50	2) 54.00	2) 53,50	2) 53.50	2) 53.50	53.80	269.00
HONDURAS							
Lavado bom	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.		
T.5-Comum duro	"	"	"	"	"		
MÉXICO							
Coatepec	N/cot.	N/cot.	N/cot.	2) 73.00	2) 72.50	72.75	145.50
Tapachula 1.ª	"	2) 74.00	"	N/cot.	N/cot.	74.00	74.00
NICARAGUA							
Matagalpa	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.		
Lavado bom	"	"	"	"	"		
EL SALVADOR							
Lavado 1.ª	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.		
S. DOMINGOS							
Lavado bom mole	2) 66.00	2) 66.00	2) 66.00	2) 67.75	2) 67.50	66.65	333.25
Fino	2) 67.00	2) 67.00	2) 68.00	2) 68.25	2) 68.00	67.65	338.25
VENEZUELA							
Maracaibo	N/cot.	N/cot.	2) 74.50	2) 75.50	2) 75.25	75.08	225.25
CONGO BELGA							
Lavado robusta	2) 77.25	2) 73.50	2) 73.00	2) 74.00	2) 74.50	74.45	372.25
Natural robusta	N/cot.	N/cot.	N/cot.	N/cot.	2) 35.50	35.50	35.50
MÓCA							
Móca Arabia	2) 68.50	N/cot.	2) 67.50	2) 67.50	2) 68.50	68.00	272.00
JAVA e N.E.I.							
Ger. Java lavado	2) 81.00	N/cot.	2) 81.50	2) 81.50	2) 81.50	81.38	325.50
UGANDA							
Lavado	2) 35.00	N/cot.	2) 34.75	2) 35.00	2) 35.00	34.94	139.75
ETIÓPIA							
Harrar	2) 62.50	2) 62.00	2) 62.00	2) 62.50	2) 63.00	62.40	312.00
Djima	2) 57.75	2) 57.50	2) 57.25	2) 58.00	2) 58.00	57.70	288.50

Observações: 2) Desembarcado à vista líquido.

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I – MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA — OUTUBRO DE 1956

DIAS	Londres libra	N. York dolar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Chile peso	Suécia corôa	Holanda florim
1	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	N/cotado	4,62 98	N/cotado	3,64 02	4,95 36
2	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	4,95 79
3	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	5,95 61
4	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 41	"	3,64 02	4,95 73
5	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	4,95 67
6	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	4,95 73
8	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	4,95 79
9	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,64 02	4,95 73
10	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 79
11	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 41	"	3,64 02	4,95 61
12	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,69 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 61
13	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 73
15	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 67
16	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 64
17	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 55
18	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 65
19	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,63 55	"	3,63 02	4,95 53
20	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,64 12	"	3,64 02	4,95 53
22	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,64 12	"	3,64 02	4,95 90
23	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,66 07	"	4,64 12	"	3,64 02	4,95 67
24	52,60 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,62 69	"	3,64 02	4,95 53
25	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 58
26	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 58
27	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,62 98	"	3,64 02	4,95 53
29	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	5,62 98	"	3,64 02	4,95 50
30	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,62 69	"	3,64 02	4,95 55
31	52,69 60	18,82 00	4,42 50	0,66 07	"	4,66 42	"	3,64 02	4,95 56
Mínima	**52,69 60**	**18,81 00**	**4,42 50**	**0,66 07**		**4,62 41**		**3,64 02**	**4,95 36**
Média	**52,69 60**	**18,82 00**	**4,42 64**	**0,66 07**		**4,63 32**		**3,64 02**	**4,95 65**
Máxima	**52,69 60**	**18,82 00**	**4,42 69**	**0,66 07**		**4,66 42**		**3,64 02**	**4.95 96**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II – MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA — OUTUBRO DE 1956

DIAS	Londres libra	N. York dólar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Chile peso	Sucia corôa	Holanda florim
1	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	N/cotado	4,46 72	N/cotado	3,55 13	4,83 84
2	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 67
3	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 50
4	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 17	"	3,55 13	4,83 61
5	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 56
6	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 61
8	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 61
9	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 61
10	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 72	"	3,55 13	4,83 67
11	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 17	"	3,55 13	4,83 50
13	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 61
15	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 56
16	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 53
17	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 62	"	3,55 13	4,83 44
18	41,50 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 44
19	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 26	"	3,55 13	4,83 41
20	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 80	"	3,55 13	4,83 41
22	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 80	"	3,55 13	4,83 78
23	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 28	"	4,47 80	"	3,55 13	4,83 56
24	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,47 44	"	3,55 13	4,83 41
25	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 87
26	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,47 72	"	3,55 13	4,83 47
27	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 41
29	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,46 72	"	3,55 13	4,83 39
30	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,46 44	"	3,55 13	4,83 44
31	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	"	4,50 00	"	3,55 13	4,83 84
Mínima	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 16**	**0,63 28**	—	**4,46 17**	—	**3,55 13**	**4,83 39**
Média	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 29**	**0,63 28**	—	**4,47 04**	—	**3,55 13**	**4,83 57**
Máxima	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 34**	**0,63 28**	—	**4,50 00**	—	**3,55 13**	**4,83 87**

Câmbio em São Paulo

Médias diárias de **CÂMBIO LIVRE,** afixadas pela Bolsa Oficial de Valores de São Paulo, durante o mês de **OUTUBRO**

DIAS	Inglaterra	Est. Unidos	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Portugal	Bélgica	França	Itália
1	52,6960	18,82	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	52,6960	18,82	—	4,5030	—	3,6402	2,7499	—	—	—	0,0303
3	52,6960	18,82	4,9567	4,5009	4,4278	3,6402	2,7499	—	0,3782	0,0538	0,0302
4	52,6960	18,82	4,9578	4,4997	4,4278	3,6402	—	—	0,3780	0,0538	0,0302
5	52,6960	18,82	4,9567	4,5016	—	3,6402	2,7499	0,6607	0,3787	0,0538	0,0303
6	—	—	4,9565	4,5087	4,4278	—	—	—	0,3781	0,0537	0,0303
8	52,6960	18,82	—	4,5006	—	3,6402	—	—	—	—	—
9	52,6960	18,82	4,9597	4,5012	—	3,6402	2,7499	—	0,3783	0,0538	0,0302
10	52,6960	18,82	—	4,5006	4,4278	3,6402	2,7499	—	0,3781	0,0538	0,0303
11	52,6960	18,82	4,9562	4,5021	—	3,6402	2,7499	0,6607	0,3780	0,0538	0,0302
12	52,6960	18,82	4,9562	4 5028	4,4278	3,6402	2,7499	—	—	0,0537	0,0302
13	52,6960	18,82	—	4,5040	4,4278	3,6402	2,7499	—	0,3774	0,0538	0,0302
15	25,6960	18,82	—	—	—	3,6402	2,7499	—	—	—	—
16	52,6960	18,82	4,9556	4,5035	4,4278	3,6402	2,7499	—	—	0,0538	0,0302
17	52,6960	18,82	—	4,5035	4,4278	3,6402	2,7499	—	—	0,0538	0,0302
18	52,6960	18,82	4,9556	4,5021	4,4278	3,6402	2,7499	0,6607	0,3772	0,0538	0,0302
19	25,6960	18,82	4,9626	4,5005	—	3,6402	—	—	0,3784	0,0538	—
20	52,6960	18,82	4,9614	4,5062	4,4278	—	2,7499	—	—	0,0538	0,0301
23	52,6960	18,82	4,9579	4,5005	4,4278	3,6402	2,7499	—	0,3770	0,0538	0,0301
24	52,6960	18,82	4,9591	4,4995	4,4278	3,6402	2,7499	0,6607	0,3781	0,0538	0,0302
25	52,6960	18,82	4,9573	4,4994	4,4278	3,6402	2,7499	0,6607	0,3764	0,0537	0,0301
26	52,6960	18,82	—	4,5028	4,4278	—	2,7499	0,6607	0,3787	0,0537	0,0301
27	52,6960	18,82	4,9556	4,5039	4,4278	—	—	—	—	0,0537	—
29	52,6960	18,82	—	4,5001	—	—	—	—	—	—	—
30	52,6960	18,82	—	4,5028	—	3,6402	—	0,6607	0,3769	0,0537	0,0301
31	52,6960	18,82	—	4,5016	—	—	2,7499	—	0,3771	0'0537	0,0302
Média	**52,6960**	**18,82**	**4,9574**	**4,5018**	**4,4278**	**3,6402**	**2,7499**	**0,6607**	**0,3777**	**0,0538**	**0,0302**

Câmbio em São Paulo

Médias diárias de Câmbio Livre afixadas pela Bôlsa Oficial de Valores de São Paulo, durante o mês de Outubro de 1956

DIAS	Inglaterra	Canadá	Est. Unidos	Holanda	Uruguai	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Portugal	Argentina	Espanha	Bélgica	França	Itália
1	191,0000	—	69,8278	18,0000	17,5842	16,3800	16,2870	12,6000	9,4893	2,4600	—	1,6517	1,4000	—	0,1108
2	189,8757	—	69,6887	18,0000	17,5243	16,5813	16,2909	12,8000	9,1017	2,4525	—	1,6600	1,3562	0,1998	0,1138
3	189,4250	70,4182	68,7220	17,9000	17,0451	16,1356	16,2156	12,5571	9,8000	2,4440	—	1,6470	1,3862	0,1922	0,1117
4	188,3318	69,5000	67,4190	17,5955	17,2000	16,2328	16,0417	—	9,0000	2,4323	2,2800	1,6154	1,3700	0,1922	0,1096
5	185,9942	—	66,8977	—	17,0000	15,7549	15,7272	—	—	2,3829	—	1,5969	1,3751	0,1955	0,1070
6	182,2314	—	66,6939	—	17,0000	16,0500	15,6267	—	—	2,3631	—	1,5888	1,3777	0,1932	0,1102
8	184,6435	—	66,9832	17,0000	—	15,9553	15,7180	—	—	2,3350	—	1,5968	1,3800	0,1950	0,1121
9	183,2762	—	66,2850	17,7634	—	15,8966	15,4500	12,0000	8,7000	2,3416	—	—	—	0,1878	0,1088
10	182,0423	68,6307	66,0840	—	16,4000	15,5721	15,5655	11,8192	8,7000	2,3777	—	1,6000	1,3600	0,1880	0,1077
11	181,4339	—	65,8053	—	—	15,5745	15,7276	11,9315	8,9008	2,3227	—	1,5997	1,3400	0,1860	0,1061
12	182,4948	67,7000	67,0614	17,1870	—	15,7049	15,5779	—	8,9802	2,3200	2,4000	1,6021	1,3478	0,1870	0,1083
13	183,4132	—	66,1470	—	—	15,9000	—	—	—	2,3826	—	—	—	—	0,1132
15	183,7093	—	66,7509	—	—	16,1496	—	11,8481	—	2,3207	—	1,6000	—	—	0,1077
16	183,4075	—	62,6593	17,4000	—	15,5150	15,6000	12,0000	8,8622	2,3417	—	1,6188	1,3600	0,1979	0,1078
17	184,5201	—	67,2102	17,4000	—	15,7679	15,7245	12,1475	9,0000	2,3470	—	1,6453	1,3487	0,2097	0,1083
18	186,0456	—	68,5646	—	—	16,1699	15,8500	12,4761	9,0801	2,3726	—	1,7069	1,4071	0,1906	0,1093
19	190,6646	71,4000	69,2161	18,1750	17,2000	15,8940	16,1932	12,8000	9,8000	2,4573	2,2000	1,6400	—	0,2000	0,1131
20	192,3314	—	70,3974	18,6080	17,9000	16,5573	16,4649	12,1000	—	2,4006	—	—	1,3200	0,1920	0,1119
22	194,8221	—	70,2385	19,0000	17,6000	17,0000	16,6000	—	—	2,4537	—	—	—	—	0,1164
23	191,8345	—	69,8141	18,2653	17,4332	16,4885	16,3498	12,4269	9,2000	2,4818	—	—	1,3800	—	0,1133
24	194,1434	—	69,7824	18,4000	—	16,8863	16,2860	12,6000	—	2,4511	—	—	1,3900	0,1962	0,1135
25	192,0872	—	69,8280	18,2304	17,4500	16,2180	16,3000	12,9865	9,1045	2,4791	—	—	1,3950	0,1989	0,1117
26	191,7463	71,8000	69,7805	18,2684	—	16,3950	16,7364	12,5500	9,5393	2,4867	—	1,7000	—	0,1960	0,1179
27	193,6250	—	70,1206	—	17,7500	16,7000	16,0200	12,4000	9,1364	2,4873	—	—	1,4900	0,2000	0,1130
29	191,6095	—	70,0196	18,4972	—	16,5000	16,6000	12,7000	—	2,4796	—	—	—	0,2100	0,1106
30	192,3453	71,8000	69,3453	18,8621	—	16,2653	16,3127	—	9,3000	2,4655	—	—	1,3210	—	0,1120
31	191,1991	—	68,7098	—	17,1915	15,9839	16,1107			2,4256			1,4087	0,1960	0,1113
Md.	188,0834	70,3212	68,2982	18,0256	17,3056	16,1566	16,0550	9,1585	9,1585	2,4098	2,2933	1,6293	1,3711	0,1954	0,1110

CÂMBIO

"1956"

MERCADO SOB TAXAS LIVRES

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta Praça, durante o mês de OUTUBRO DE 1956

Paises	Moedas	Compras	Vendas
Alemanha	Marco	2.057.845	1.936.748
Argentina	Peso	139.637	662.725
Áustria	Shellings	510	—
Bélgica	Franco	1.458.804	1.666.046
Canadá	Dollar	1.835	7.681
Dinamarca	Corôa	161.714	123.679
Espanha	Peseta	115.350	646.654
Estados Unidos	Dollar	17.300.209	17.214.507
França	Franco	371.970.525	414.854.658
Holanda	Florin	108.925	84.057
Inglaterra	Libra	737.480	695.270
Itália	Lira	59.190.548	104.118.051
Perú	Sol	150	150
Portugal	Escudos	9.478.183	10.481.613
Suécia	Corôa	1.158.752	940.683
Suiça	Franco	1.025.728	1.074.255
Uruguai	Peso	2.078	58.956
Venezuela	Bolivar	210	210

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	70	—
US$ Argentina	54.093	—
US$ Áustria	—	1.294
US$ Chile	—	65
US$ Espanha	22.855	6.605
US$ Finlândia	11.827	8.109
US$ Grécia	11.476	2.587
US$ Hungria	2.867	1.654
US$ Itália	126	18
US$ Iugoslávia	11.153	958
US$ Japão	109.119	43.820
US$ Noruega	18.620	121
US$ Polônia	1.996	28
US$ Portugal	30	—
US$ Tchecoslováquia	5.644	522
US$ Turquia	1.337	336
US$ Uruguai	8	—
£s/ Islândia	60	—

CÂMBIO

- 1956 -

MERCADO SOB TAXAS OFICIAIS

Resumo das Operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta Praça, durante o mês de OUTUBRO

PAÍSES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marco	12.500.594	15.440.427
Bélgica	Franco	24.597.301	34.118.625
Dinamarca	Corôa	7.236.067	9.000.945
Estados Unidos	Dólar	9.702.953	11.056.661
França	Franco	551.943.323	566.429.234
Holanda	Florin	1.321.272	1.382.565
Inglaterra	Libra	1.005.590	921.937
Itália	Liras	339.673.986	395.729.167
Portugal	Escudo	11.377	25.484
Suécia	Corôa	13.681.604	13.647.183
Suiça	Franco	712.983	793.920

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	2.361	2.497
US$ Argentina	1.825.579	2.093.705
US$ Áustria	73	2.206
US$ Bolívia	327.648	122.692
US$ Chile	62.932	1.080.237
US$ Espanha	2.068.909	1.709.143
US$ Finlândia	1.149.534	1.250.914
US$ Grécia	1.272	1.185
US$ Hungria	634.360	901.017
US$ Israel	45.359	36.499
US$ Itália	69.417	69.466
US$ Iugoslávia	542.624	526 256
US$ Japão	1.848.927	1.433.292
US$ Noruega	694.820	538.759
US$ Polônia	800.206	854.968
US$ Portugal	58.603	99.844
US$ Tchecoslováquia	714.956	904.096
US$ Turquia	224.950	124.824
US$ Uruguai	270.585	593.627
£s/ Islândia	35.101	9.195
US$ Holanda	—.—	23.001

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

	pág.
Inflação, produção e preços — J. Testa	5
O problema da produtividade em cafeicultura — Alfredo Gomes Carneiro	7
Relatório de viagem a alguns países cafeeiros da América Latina — Eng. Agr. Hélio José Scaranari	21

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Excepcional a posição de Angola entre os produtores de cafés africanos	42
Ou o Brasil melhora seu café, ou perde seus mercados	43
Aumentou a produção cafeeira no Congo Belga	44
Tipos de cochonilhas que estão atacando os cafèzais	45
Cochonilha verde do cafeeiro — J. Bergamin	48
Proibida a adulteração do café na Argentina	50
Método "Lázaro Grillo" de reformar talhões deficitários do cafèzal — José Gomes da Siva	51
Estimada em 33,4 milhões de sacas a safra mundial exportável de café para 1956/57	54
Estimada em 139.220 sacas a safra cafeeira de Mato Grosso em 56/57	55
Plantio em linha, na cova — Hélio José Scaranari	56
Café mundo novo	58
A lavoura cafeeira na região de Pirajuí — Sylas Oswaldo Pacitti	60
Ervas daninhas	62
O plantio do café sem queimada, sonho dourado dos conservacionistas — José Gomes da Silva	63
Suplemento Estatístico n.º 370 — 26 de outubro de 1956	66
Movimento de café na praça de Santos — outubro	apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro — outubro	apenso
Comércio interestadual de café — outubro	73
Exportação brasileira de café segundo os países do destino — outubro	75
Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, outubro	78
Relação do café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro — outubro	79
Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro — outubro	80
Entradas e embarques de café no Rio de Janeiro — outubro e safra 56/57	81
Cotações de cafés no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória outubro de 1956	81
Câmbio — 1956 — outubro	82
Cotações de café a têrmo em Nova York — Contrato "B" — outubro	83
Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — outubro	84
Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — outubro	85
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Vendas à Vista — outubro	86
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — compras à Vista — outubro	87
Câmbio em São Paulo — Livre — outubro	88
Câmbio em São Paulo — Livre — outubro	89
Câmbio — 1956 — Mercado sob taxas livres — outubro	90
Câmbio — 1956 — " " " Oficiais — outubro	91
Balancete da receita e despesa do patrimônio do Instituto de Café do Estado de São Paulo em 31 de Janeiro de 1956	apenso
Balancete da receita e despesa do patrimônio do Instituto de Café do Estado de São Paulo em 29 de fevereiro de 1956	apenso

BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO PATRIMÓNIO DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO EM 31 DE JANEIRO DE 1956.

RECEITA	Cr$	Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	218.164,30		
Patrimonial	5.828.327,90	6.046.492,20	
Extraordinária			
Diversos		92.718,90	6.139.211,10
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		26.011,80	
Diversos		692.583,80	718.595,60
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			
Em Caixa		100.809,10	
Em Bancos		71.521.640,80	71.622.449,90
			78.480.256,60

DESPESA	Cr$	Cr$
DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
Serviço da Dívida Externa	5.861.903,10	
Encargos Diversos	1.000,00	
Administração Imobiliária	61.530,00	
Administração	250.906,70	6.175.339,80
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1951	400,00	
Restos a Pagar — 1954	3.900,00	
Restos a Pagar — 1955	1.059.716,20	
Diversos	250.018,90	1.314.035,10
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE		
Em Caixa	163.975,90	
Em Bancos	70.826.905,80	70.990.881,70
		78.480.256,60

Departamento de Contabilidade, 31 de janeiro de 1956.

WALDEMAR CAMARGO ABREU
Chefe do Departamento de Contabilidade — Substituto
G. Livros — C. R. C. Sp. n. 5159

RAUL NOGUEIRA ALBANO
Auditor da Secretaria da Fazenda
G. R. C. Sp. n. 25.895

VISTO:

MILTON DE AZEVEDO NOGUEIRA
Gerente-Subst.

BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO PATRIMÔNIO DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO EM 29 DE FEVEREIRO DE 1956.

RECEITA	Cr$	Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	6.961.841,50		
Patrimonial	7.099.719,70	14.061.561,20	
EXTRAORDINÁRIA			
Diversos		12.735.160,30	26.796.721,50
A REDUZIR			
Contas do Exercício a Receber			11,70
Soma			26.796.709,80
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		135.396,80	
Diversos		1.078.424,70	1.213.821,50
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			
Em Caixa		100.809,10	
Em Bancos		71.521.640,80	71.622.449,90
			99.632.981,20

DESPESA	Cr$	Cr$
DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
Serviço da Dívida Externa	5.861.903,10	
Encargos Diversos	17.596,40	
Administração Imobiliária	64.530,00	
Administração	339.351,60	6.283.381,10
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1951	400,00	
Restos a Pagar — 1954	299.978,00	
Restos a Pagar — 1955	5.053.942,10	
Depósitos	647.604,00	
Diversos	496.978,90	6.498.903,00
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE		
Em Caixa	289.084,40	
Em Bancos	86.561.612,70	86.850.697,10
		99.632.981,20

Departamento de Contabilidade, 29 de fevereiro de 1956.

WALDEMAR CAMARGO ABREU
Chefe do Departamento de Contabilidade — Substituto
Guarda-Livros — C. R. C. — Sp. n. 5159

VISTO

RAUL NOGUEIRA ALBANO
Auditor da Secretaria da Fazenda
C. R. C. Sp. n. 25.895

MILTON DE AZEVEDO NOGUEIRA
Gerente — Substituto

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A